ЛАКОМКА

ЭЛГА БОРОВСКАЯ

Быстрое КОНСЕРВИРОВАНИЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга содержит подробные и понятные рецепты консервирования различных овощей, фруктов и ягод. Каждая женщина, будь то начинающая хозяйка или суперзанятая женщина, найдет здесь подходящий для нее способ приготовления различных солений, маринадов и сладких заготовок.

С помощью этой книги вы сможете значительно разнообразить меню своей семьи, особенно в зимний период, и сделать это без лишних денежных затрат и с существенной экономией времени, проведенного на кухне.

Особенностью данной книги является глава, посвященная здоровому консервированию для детей и людей, заботящихся о своем здоровье.

- Элга Боровская
- Домашние заготовки – визитная карточка хорошей хозяйки!
- Подготовка продуктов к домашнему консервированию
- Сортировка плодов и овощей
- Мойка плодов и овощей
- Бланширование плодов и овощей
- Обсушивание плодов и овощей
- Очистка и измельчение плодов и овощей
- Обжарка, пассерование, тушение плодов и овощей
- Тара и оборудование для консервирования
- Подготовка тары
- Расфасовка продуктов
- Способы домашнего консервирования
- Сушка
- Копчение
- Соление
- Квашение
- Маринование
- Охлаждение
- Замораживание
- Консервирование с сахаром
- Консервирование с применением консервантов
- Консервирование теплом
- Стерилизация, пастеризация и способы хранения консервации
- Укупорка стандартной стеклянной тары
- Стерилизация и пастеризация консервов

- Полезные советы по консервированию
- Общие советы по домашним заготовкам
- Советы по правильному хранению овощей и фруктов

- Советы по заготовке огурцов
- Советы по заготовке помидоров

- Советы по заготовке баклажанов
- Советы по заготовке капусты
- Советы по заготовке лука и свеклы
- Советы по заготовке грибов

- Советы по заготовкам из фруктов и ягод

- Консервирование овощей
- Огурцы
- Помидоры
- Баклажаны
- Кабачки
- Перец
- Капуста

- Горох и фасоль
- Морковь
- Свекла
- Грибы
- Лук и чеснок
- Щавель
- Петрушка и укроп
- Овощные салаты-ассорти
- Аджики, кетчупы, приправы, соусы
- Консервирование фруктов и ягод
- Компоты из фруктов и ягод
- Варенье. Джемы. Конфитюры
- Здоровое консервирование без уксуса для детей и всех, кто заботится о своем здоровье
- Здоровое консервирование овощей без уксуса
- Здоровое консервирование фруктов, ягод и соков без сахара и с сахаром
- Полезные кулинарные таблицы для консервирования
- Таблица температуры и продолжительности варки
- Таблица разведения уксуса
- Таблица веса основных продуктов
- Таблица веса основных продуктов
- Иллюстрации
- Капуста, квашенная с яблоками и морковью
- Капуста, квашенная с морковью и сладким перцем
- Салат «Дунайский»
- Салат из стручковой фасоли и моркови
- Фасоль маринованная пряная
- Закуска из баклажанов и лука
- Желе из облепихи
- Желе из красной смородины

Элга Боровская
Быстрое консервирование

Домашние заготовки – визитная карточка хорошей хозяйки!

Вот и наступило лето – сезон разнообразных овощей и фруктов, и уже сейчас многие хозяйки задумываются, как бы сохранить такое изобилие на зиму.

С незапамятных времен умение сохранять продукты гарантировало человеку полноценное питание на протяжении целого года. Люди научились солить и квасить, вялить и коптить, сушить и замачивать. Такое обилие способов превратило домашнее консервирование в совершенно особое искусство, овладеть которым, если не в совершенстве, то хотя бы частично, – мечта каждой хозяйки.

Цель переработки продуктов – сберечь от порчи урожай, заготовить его впрок. Конечно, витаминов и прочих полезных веществ в консервах поменьше, чем в свежих овощах и фруктах, однако зимой это является очень даже неплохим подспорьем к основным блюдам.

Разные народы используют в своей практике различные приемы консервирования, руководствуясь особенностями своей среды обитания.

Так, например, в Закавказье, Малой и Средней Азии, Юго-Восточной и Южной Европе заготовки, в основном, сушат и маринуют, то есть консервируют при помощи уксуса, так как в условиях теплой зимы это единственно приемлемый способ сохранения продуктов. К тому же уксус из скисшего вина всегда под рукой.

Наши предки славяне, жившие на территориях современной России, Беларуси и Украины изобрели свои, совершенно оригинальные способы консервирования без применения уксуса: квашение, мочение.

Еще одной отличительной чертой русской кухни всегда было соление продуктов (сегодня оно считается не только способом консервирования, но и выделяется как особый кулинарный прием).

Известно, что уже в XII в. на Руси солили огурцы и квасили капусту. Замечателен русский обычай рубить капусту общими силами – это своего рода семейный хозяйственный праздник. Приходили нарядно одетые девушки-крестьянки, с песнями помогали хозяевам рубить капусту, потом появлялись парни с гостинцами для хозяев и их помощниц. Хозяйка же должна была испечь пирог с капустой и угостить им всех присутствующих.

После работы водили хороводы и пели песни.

Виды солений различают в зависимости от рассолов.

Если рассол состоит из соли, причем концентрация ее не ниже 6–8 %, – **это соление.** В процессе соления можно создать продукт с измененным вкусом – **это умеренный посол** , либо сохранить продукт неизменным с последующим вымачиванием и восстановлением первоначального вкуса продукта перед употреблением – **это крепкий посол** .

Если соли берут всего 2,5–3 % от массы продукта, а рассол получается сам из сока овощей – это квашение.

И, наконец, если рассол готовят из очень малого количества соли (1,5–2 %) с добавлением сахара, которого берут втрое и даже вчетверо больше, чем соли, – это мочение.

От перечисленных видов консервов (часто их называют одним словом – соленья) принципиально отличается маринование.

Основной компонент при мариновании – уксус с добавлением соли и (или) сахара . При этом пропорции соли и сахара в маринадах меньше по сравнению с соленьями, ибо главную роль консерванта играет уксус, которого по объему берется обычно столько же, сколько и воды.

Соление и квашение не только сохраняют продукты. В слабом рассоле в заквашенной среде развиваются полезные бактерии, которые придают продукту своеобразный вкус и несут пользу организму.

Даже в малых количествах соленья активизируют обменный процесс в нашем организме, облегчают переваривание мясных и жирных блюд, помогают избежать одностороннего или «бутербродного» питания. Они не только витаминизируют пищу, но и способствуют ускорению ферментативных процессов при пищеварении, а пряности, входящие в их состав, активизируют очистительные функции организма.

Маринованные продукты принципиально отличаются от соленых не только вкусовыми качествами, но и полным отсутствием полезных свойств. Маринование не дает продукту испортиться, потому что в уксусе гибнут все бактерии, включая полезные.

Кроме того, уксус достаточно агрессивен по отношению к желудку, поэтому употребление маринованных плодов в большом количестве следует ограничить даже вполне здоровым людям. А вот в разумном количестве маринованные овощи и фрукты – это настоящий деликатес, который зачастую является «фишкой» не только повседневного, но и праздничного застолья.

В этой книге пойдет речь о различных способах домашнего консервирования. Начинающие хозяйки узнают с чего начинать

этот увлекательный процесс, а более опытные почерпнут многие незнакомые им ранее секреты приготовления домашних заготовок из овощей, фруктов и ягод.

Для всех тех, кто заботится о своем здоровье, а также для семей, имеющих детей, в книге предложена большая глава о здоровом консервировании овощей без уксуса и фруктов и ягод без сахара.

Но самое главное, в вашей домашней кулинарной библиотечке появится много разнообразных рецептов консервирования овощей, фруктов и ягод.

И вполне возможно, что некоторые блюда станут и вашей визитной кулинарной карточкой.

Создавайте неповторимые хрустящие ароматные творения в банках, и радуйте своих домашних вкусом лета и солнца в холодную непогоду!

С пожеланием успехов в кулинарном творчестве, ЭЛГА БОРОВСКАЯ

Подготовка продуктов к домашнему консервированию

Сортировка плодов и овощей

Сортировка – важная операция подготовки плодов и овощей к переработке. Прежде всего, удаляют посторонние примеси (листья, веточки и др.), а также непригодные для переработки загнившие, недозрелые, перезрелые, увядшие, раздробленные экземпляры.

Затем плоды и овощи разделяют на партии по степени зрелости и величине, чтобы получить консервы высокого качества и красивого внешнего вида. Большое значение для качества компотов, маринадов, варенья имеют величина, окраска, форма, привлекательность внешнего вида плодов, ягод и овощей, а также их консистенция.

Для приготовления соков, пюре, джемов эти требования к внешним показателям не столь строги.

Для соков, соусов, повидла, джема отбирают наиболее зрелые овощи и фрукты.

Для приготовления компотов, варенья, натуральных консервов овощи и фрукты должны быть неперезрелыми, с плотной мякотью, без видимых повреждений.

Однородность по степени зрелости и размерам необходима для того, чтобы все плоды одновременно и в одинаковой степени проваривались при тепловой обработке. Умело подобранные по цвету плоды и овощи придают консервам, уложенным в банки, особенно компотам, привлекательный внешний вид.

Мойка плодов и овощей

Мойка – обязательная операция при переработке всех видов плодов и овощей.

Во время мойки с плодов и овощей удаляются пыль, песок, земля, а также частично и микроорганизмы. Особенно тщательно необходимо промывать фрукты и овощи, подвергавшиеся обработке ядохимикатами с целью борьбы с болезнями и вредителями.

Разные плоды и овощи имеют различную устойчивость к механическим воздействиям. Поэтому для сохранения целостности ягод с нежной мякотью (земляника, малина, смородина) их моют небольшими порциями в дуршлаге или сите под небольшой струей воды при легком встряхивании.

Сильно загрязненные плоды и овощи, особенно с неровной поверхностью, моют мягкой щеткой под краном с душевой насадкой.

Во всех случаях мойку необходимо проводить в проточной воде.

Бланширование плодов и овощей

Бланшировка – это предварительная кратковременная тепловая обработка овощей и фруктов. Она может проводиться в подогретой до определенной температуры воде либо паром. При бланшировке разрушаются окислительные ферменты, вызывающие потемнение сырья.

Бланшированные фрукты и овощи лучше впитывают раствор сахара и лучше отдают сок. Бланшировка используется также для облегчения удаления кожицы у томатов, персиков и других фруктов.

Но не надо забывать и о нежелательном действии бланширования: выщелачиваются водорастворимые биологически активные вещества. Чтобы уменьшить этот нежелательный эффект, тщательно процеженную бланшировочную воду можно использовать для приготовления сиропов и заливок. Во всяком случае, следует строго придерживаться режимов бланширования, приведенных в соответствующих рецептах.

Для бланширования удобнее пользоваться специальными сетками, но можно взять и марлевую салфетку.

Продолжительность бланшировки зависит от вида сырья, степени его зрелости и размеров.

Опытные хозяйки определяют длительность бланширования путем проб. Правильно обработанные плоды становятся эластичными, но кожица при этом не отделяется. Если на поперечном разрезе плода видна граница между обработанной и не обработанной теплом частями, значит, бланширование было слишком кратковременным и надо соответственно прибавить время на этот процесс.

Бланшировка проводится следующим образом: в металлическую сетку или дуршлаг засыпают овощи и фрукты и опускают его в нагретую воду на определенное время. После этого бланшированные заготовки вынимают и охлаждают в холодной проточной воде, чтобы не допустить их переваривания.

При бланшировании в кастрюлях-пароварках потери ценных пищевых веществ значительно уменьшаются.

Обсушивание плодов и овощей

Независимо от вида переработки вымытые плоды и овощи следует обсушить, то есть максимально удалить с них воду.

Иногда требуется полностью обсушить плоды и ягоды – для этого используют сита, дуршлаги, выстланные бумагой противни, специальные сушильные приспособления.

Очистка и измельчение плодов и овощей

При очистке удаляют поврежденные, несъедобные, либо не имеющие пищевой ценности части – косточки, семенные коробочки, плодоножки, чашелистики, корни и т. п.

Кроме того, у многих плодов и овощей снимается кожица, которая богата клетчаткой, протопектином и другими веществами, придающими им жесткость.

Очистку производят плоским столовым ножом. От того, насколько остро заточено его лезвие, будет зависеть быстрота чистки и утомляемость рук работающего. Поэтому, приступая к консервированию, следует, прежде всего, заточить ножи.

Для ускорения процесса чистки применяют фигурные ножи и специальные приспособления. Надо, однако, помнить, что под кожицей находятся наиболее ценные питательные вещества, поэтому снятие толстого слоя кожицы в значительной степени снижает пищевую ценность плодов и овощей.

Некоторые плоды и овощи, например сливу, помидоры, перед снятием кожицы предварительно ошпаривают, тогда кожица легко снимается.

Очищенное сырье измельчают: режут кусочками определенной формы и размеров или дробят, нарушая структуру плодов и овощей.

Для измельчения плодов и овощей можно использовать несколько типов овощерезок, шинковальных машинок.

Обжарка, пассерование, тушение плодов и овощей

Овощи и фрукты обжаривают для придания специфических вкусовых качеств, определенной степени кулинарной готовности, а также повышения пищевой ценности за счет удаления влаги и впитывания масла.

Продукты обжаривают и пассеруют в растительном масле.

Тушат овощи и фрукты обычно в «собственном соку», т. е. в жидкости, выделяющейся из них в процессе тепловой обработки.

Продолжительность обжарки, пассерования и тушения зависит от вида и размеров кусочков овощей.

Процессы обжарки, пассерования и тушения можно выполнять в чугунных, алюминиевых или эмалированных противнях и сковородах.

Рекомендованный перечень инвентаря, необходимого для домашнего консервирования

Наименование	Количество
Укупорочный ручной ключ для банок	1 шт.
Ножи из нержавеющей стали	2 шт.
Столовая ложка из нержавеющей стали	1 шт.
Чайная ложка из нержавеющей стали	1 шт.
Кастрюля диаметром 300 мм и высотой 200 мм с решеткой для стерилизации — на 4-6 банок	1 шт.
Кастрюля эмалированная емкостью 2 л	1 шт.
Ведро оцинкованное для стерилизации трехлитровых баллонов	1 шт.
Ведро эмалированное для воды	1 шт.
Чайник для приготовления кипятка	1 шт.
Таз эмалированный для хранения очищенных плодов	1 шт.
Дуршлаг	1 шт.
Цедилка для сиропа	1 шт.
Мясорубка	1 шт.
Сковорода железная или алюминиевая	1 шт.
Противень железный	1 шт.

Весы настольные	1 шт.
Зажимы для банок	10 шт.
Доска кухонная 30х40 см для нарезки овощей	1 шт.
Термометр технический со шкалой до 150 градусов	1 шт.
Соковыжималка или специальный конус к мясорубке для приготовления сока	1 шт.
Шинковка или измельчитель для резки овощей	1 шт.
Трубка резиновая диаметром 2—10 мм	5 м

Тара и оборудование для консервирования

К сезону консервирования хозяйки должны тщательно подготовиться. В конце лета, когда ваша кухня превращается в домашний консервный цех, нужно оснастить ее специальным оборудованием, инвентарем, тарой, измерительными приборами.

Прежде всего, надо позаботиться о таре.

Для домашнего консервирования лучше всего подходит стеклянная тара. Она пригодна для любых продуктов, достаточно прочна, обеспечивает герметичность, ее можно многократно использовать.

Промышленность выпускает стеклянную тару трех видов: банки, баллоны (бутыли) и бутылки.

Отечественные стекольные заводы выпускают преимущественно стеклянные банки, укупориваемые обкатным способом, с диаметром горловины 58, 68, 82 и 100 мм.

Для домашнего консервирования наиболее пригодны банки и баллоны с диаметром горловины 82 мм. Это тара вместимостью 350, 500, 650, 800, 1000, 2000, 3000, 5000 и 10000 мл.

Тару обкатного типа укупоривают жестяными крышками с резиновыми кольцами, используя для этого ручные закаточные машинки различных модификаций. Для укупорки лучше всего брать жестяные крышки, покрытые кислотоупорным лаком. Это самый распространенный и вместе с тем самый надежный способ укупорки плодоовощных консервов.

В домашнем консервировании можно с успехом пользоваться и тарой с резьбовым типом укупорки. За рубежом его называют *«твист-офф».*

При этом способе укупорки жестяную крышку с винтовой нарезкой и уплотнительной прокладкой навинчивают на горловину банки с винтообразными выступами. Такие банки удобно использовать для приготовления консервов, получаемых пастеризацией, то есть нагреванием до температуры не выше 100 ˚С. Этот способ удобен и тем, что крышки можно использовать многократно.

Иногда спрашивают, нельзя ли использовать для консервирования винтовые крышки от импортных консервов. Можно, но только в тех случаях, когда не требуется герметичность. Они годятся для варенья и конфитюра с содержанием сахара более 50 %.

В последние годы наша промышленность начала выпускать

крышки с зажимами, которые за рубежом называют *«крышками века»*. Этот способ также удобен при получении консервов методом пастеризации. Крышки предназначены для многократного использования. Консервы, стойкие при хранении, не требующие герметизации, можно укупоривать различными полиэтиленовыми крышками.

Стеклянные бутылки укупоривают корковыми или полиэтиленовыми пробками и заливают сверху сургучом или смолой. Для открывания бутылок и консервов надо иметь набор консервооткрывателей, штопоров и других приспособлений.

Для промышленного и домашнего хранения самых разнообразных продуктов все шире применяют тару из полимерных материалов: коробки, стаканы, пакеты, мешки и т. д. В такой таре удобно хранить свежие, сушеные и замороженные плоды и овощи, джемы, повидло, варенье, цукаты и др. Очень удобна для этих целей пленка из пищевого полиэтилена, а также из лакированного целлофана, полипропилена. Главное требование к полимерной таре – безупречность с санитарно-гигиенической точки зрения.

Для квашения, соления, мочения используются деревянные бочки. Их готовят из древесины различных лиственных пород: бука, осины, липы. Для хранения плодов и овощей применяют решетчатые деревянные ящики вместимостью 12–25 кг. Ягоды и плодовые овощи лучше хранить в ящиках-лотках.

Обычные кухонные приспособления – душевые насадки, овощемойки, разного рода ерши, эмалированные тазы, ведра и кастрюли используют для мойки инвентаря, самих плодов и овощей. Сухие плоды и овощи, а также специи размалывают в ручных и электрических мельницах, кофемолках, в ступках. Приспособления для накалывания плодов можно изготовить и самим.

Взвешивать и отмеривать плоды, овощи и другие необходимые продукты желательно с помощью весов, измерительных стаканов и кружек с нанесенными на них делениями. В крайнем случае, можно пользоваться обычными банками, стаканами определенной вместимости.

Для более точного определения объема нужно пользоваться мерными цилиндрами вместимостью 100–250 мл или стеклянными пипетками.

С помощью электрических соковыжималок легко получать сок из измельченных плодов и овощей. Более трудоемки в использовании механические и ручные соковыжималки, сокоотделители-насадки к мясорубкам. Если требуется получить большое количество соков, то удобнее пользоваться прессом.

Простейшие прессы можно изготовить и в домашней мастерской.

Для приготовления соков предназначены соковарки.

Для бланширования плодов и овощей можно использовать различного рода дуршлаги и металлические сетчатые корзины.

Пастеризовать консервы лучше всего в бачках или кастрюлях с широким дном.

Чтобы стеклянные банки не трескались во время пастеризации, на дно кастрюли кладут деревянную решетку. Горячие банки вынимают с помощью специальных зажимов.

Для измерения температуры при пастеризации вместе с банками в бачок помещают специально изготовленную пробную бутылку с термометром. Термометр можно вставить также в пробку от термоса и в таком виде помещать между банками. Термометр должен быть с ясно различимой шкалой. Хорошо иметь два термометра: со шкалой до 100 ˚С и выше.

Подготовка тары

Под переработанные плоды и овощи готовят соответствующую тару: стеклянные банки, баллоны и бутылки, эмалированные емкости.

Стеклянная тара должна быть бесцветной или со слабым зеленоватым (голубоватым) оттенком, без дефектов.

Очень грязные банки и бутылки замачивают в 1 %-ном растворе кальцинированной соды.

При подготовке к заполнению банки и бутылки моют горячим 2 %-ным раствором кальцинированной соды, затем тщательно ополаскивают горячей водой.

Непосредственно перед заполнением стеклянную тару стерилизуют. Для этого можно воспользоваться чайником: вымытую банку устанавливают на кипящий чайник горловиной вниз и выдерживают 20–25 минут.

Можно воспользоваться и немецким способом стерилизации, отводя горячий пар из чайника с помощью трубки.

Если предстоит переработать много продукции, то банки лучше стерилизовать в духовом шкафу.

Вымытые и сухие банки устанавливают на подносы горлышком вверх.

Духовой шкаф постепенно нагревают в течение 30 минут, а затем отключают. Но не открывайте дверцу духовки сразу, пусть банки немного остынут в духовке, иначе они могут лопнуть. Еще теплая посуда сразу же заполняется подготовленным сырьем.

Стеклянные и металлические крышки, резиновые прокладки к ним, пробки стерилизуют перед самым употреблением в кипящей воде 10–15 минут, считая от момента закипания.

Эмалированную и керамическую посуду перед употреблением тщательно моют горячим раствором кальцинированной или каустической соды.

Расфасовка продуктов

Подготовленные для расфасовки продукты укладывают в вымытые и ошпаренные банки до определенного уровня – кольцевого выступа на шейке горлышка банки.

Укладывать овощи и фрукты следует плотно для предотвращения всплывания их после стерилизации.

Овощи и фрукты, имеющие нежную ткань, укладывают в банки осторожно, чтобы не нарушить целостности плодов.

Сиропы и маринады для заливки банок необходимо предварительно профильтровать через 3–4 слоя марли.

Сиропы, маринады или томатную заливку следует наливать эмалированной посудой или посудой из нержавеющей стали.

Температура заливки должна быть не ниже 70–80 °С.

Способы домашнего консервирования

Чтобы предохранить пищевые продукты от порчи, люди давным-давно разработали способы их сохранения (консервирования) путем сушки, копчения, соления и квашения, маринования, а впоследствии – охлаждения и замораживания, консервирования с сахаром или с применением консервантов и тепловой обработки.

Рассмотрим эти способы домашнего консервирования.

Сушка

Консервирующее действие при сушке пищевых продуктов заключается в удалении влаги. При высушивании в продукте повышается содержание сухих веществ, что создает неблагоприятные условия для развития микроорганизмов.

Повышенная влажность помещения и воздуха может вызвать порчу сушеных продуктов – появление плесени.

Поэтому их необходимо упаковать в тару, исключающую возможность повышения влаги в продукте.

Копчение

Этот способ применяется для приготовления мясных и рыбных продуктов. Он основан на консервирующем действии некоторых составных частей дымовых газов, которые получаются при медленном сгорании дров и опилок лиственных пород.

Получаемые при этом продукты возгонки (фенолы, креозот, формальдегид и уксусная кислота) обладают консервирующими свойствами и придают копченостям специфический вкус и аромат.

Консервирующее действие коптильных веществ усиливается предварительным посолом, а также частичным удалением влаги в процессе посола и холодного копчения.

Соление

Консервирующее действие поваренной соли основано на том, что при концентрации ее в количестве 10 % и более жизнедеятельность большинства микроорганизмов прекращается.

Этот способ применяется для посола рыбы, мяса и других продуктов.

Квашение

При квашении пищевых продуктов, главным образом капусты, огурцов, томатов, арбузов, яблок и других, в этих продуктах происходят биохимические процессы. В результате молочнокислого брожения сахаров образуется молочная кислота, по мере накопления которой условия для развития микроорганизмов становятся неблагоприятными. Добавляемая при квашении соль не имеет решающего значения, а лишь способствует улучшению качества продукта.

Во избежание развития плесневых и гнилостных микробов квашеные продукты должны храниться при пониженных температурах в подвале, погребе, леднике.

Маринование

Консервирующее действие маринования пищевых продуктов основано на создании неблагоприятных условий для развития микроорганизмов путем погружения их в раствор пищевой кислоты.

Для маринования пищевых продуктов обычно применяется уксусная кислота.

Охлаждение

Консервирующее действие охлаждения основано на том, что при температуре 0 °С большинство микроорганизмов не может развиваться.

Срок хранения пищевых продуктов при 0 °С, в зависимости от вида продукта и относительной влажности воздуха в хранилище, – от нескольких дней до нескольких месяцев.

Замораживание

Основание для этого способа хранения то же самое, что и для охлаждения. Подготовленные продукты подвергают быстрому замораживанию до температуры минус 18–20 °С, после чего хранят при температуре минус 18 °С.

Полное замораживание продукта происходит при температуре минус 28 °С. Эта температура применяется при промышленном хранении, но в домашних условиях в большинстве случаев недоступна.

При замораживании жизнедеятельность микроорганизмов прекращается, а при оттаивании они остаются жизнеспособными.

Консервирование с сахаром

Высокие концентрации сахара в продуктах порядка 65–67 % создают неблагоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов.

При понижении концентрации сахара вновь создаются благоприятные условия для их развития, а, следовательно, и порчи продукта.

Консервирование с применением консервантов

Антисептики – это химические вещества, обладающие антисептическими и консервирующими свойствами. Они тормозят процессы брожения и гниения и, следовательно, способствуют сохранению пищевых продуктов.

К ним относятся: бензойнокислый натрий, салицилокислый натрий, аспирин (ацетилсалициловая кислота).

Однако применять их в домашних условиях не рекомендуется, так как при этом способе сохранения качество продуктов ухудшается. Кроме того, эти вещества неприемлемы в постоянном питании.

Консервирование теплом

Консервирование, т. е. сохранение пищевых продуктов от порчи длительное время, возможно также путем кипячения их в герметически закрытой таре.

Пищевой продукт, подлежащий консервированию, укладывают в жестяную или стеклянную тару, которую затем герметически укупоривают и в течение определенного времени подвергают прогреванию при температуре 100 °С и выше или нагреванию при 85 °С.

В результате прогревания (стерилизации) или нагревания (пастеризации) микроорганизмы (плесени, дрожжи и бактерии) погибают, а ферменты разрушаются.

Таким образом, основная цель тепловой обработки пищевых продуктов в герметически укупоренной таре – обеспложивание микроорганизмов.

Пищевые продукты в герметически укупоренной таре в процессе стерилизации не претерпевают изменений. При других способах консервирования (посол, сушка и т. д.) продукты теряют первоначальный вид, снижается их питательная ценность.

Стерилизация, пастеризация и способы хранения консервации

Укупорка стандартной стеклянной тары

Для герметической укупорки стандартных стеклянных банок и баллонов металлическими крышками с резиновой прокладкой применяется ручной ключ (закатка) трех видов – рычажный, винтовой и с механической подачей ролика.

Рычажный ключ

На банку или баллон накладывают крышку с резиновой прокладкой, затем на крышку устанавливают рычажный ключ. Укупорку банки производят путем прижимания ролика книзу и постепенного проворачивания его вокруг горлышка банки.

Хорошо прикатанная крышка не проворачивается вокруг горлышка.

Винтовой ключ

Чтобы укупорить банку винтовым ключом, на крышке устанавливают патрон ключа, ладонью левой руки плотно прижимают его рукоятку к крышке. Правой рукой проворачивают вправо рукоятку винта подачи ролика вплотную к кромке крышки и приближают ролик так, чтобы не делать вмятин в кромке.

Затем рукоятку винта подачи с роликом обводят по окружности крышки. После каждого обвода рукоятку винта с роликом поворачивают на один оборот вправо и снова проворачивают вокруг крышки. В результате кромка крышки прижимается к бортику банки. После нескольких оборотов рукоятки винта вправо и обвода ролика вокруг крышки достигается полная герметичность укупорки. Ключ с винтовой подачей ролика требует меньше усилий и потому наиболее удобный в работе.

Укупоривать ключом наполненные продуктом банки удобно на табурете. Для предупреждения боя нагретых банок при укупорке табурет рекомендуется накрыть сложенным вдвое сухим полотенцем.

Укупорочный ключ «Улитка» с механической подачей ролика

Ключом «Улитка» банки укупоривают так: на крышку наполненной банки устанавливают патрон укупорочного ключа, ладонью левой руки его грибок прижимают к крышке банки, затем зуб копира из наружного нейтрального положения подводят в паз спирали (улитки) и правой рукой проворачивают по часовой стрелке рукоятку ключа.

При полной герметичности укупорки зуб копира выходит из паза во внутреннее нейтральное положение, что указывает на

окончание закатки.

После этого зуб копира устанавливается в паз, и рукоятка ключа проворачивается влево до выхода зуба во внешнее нейтральное положение.

«Улитка» – наилучший ключ для укупорки банок в домашних условиях. При пользовании им исключается возможность боя банок.

Стерилизация и пастеризация консервов

Стерилизация

Стерилизация является основным способом сохранения пищевого продукта без существенных изменений его вкусовых качеств. Способ стерилизации консервов в стеклянной таре с немедленной укупоркой жестяными крышками после кипячения очень удобен в домашних условиях. Он обеспечивает необходимую герметичность и вакуум в закатанной банке, способствует сохранности консервируемого продукта и его естественной окраске.

Стерилизация продуктов в домашних условия производится при температуре кипения воды.

Фруктовые компоты и овощные маринады можно стерилизовать при температуре воды 85 ˚С (пастеризация). Но в этом случае пастеризуемые консервы должны находиться в стерилизаторе в 2–3 раза больше времени, чем в кипящей воде.

В отдельных случаях, например, для стерилизации зеленого горошка, когда температура кипения воды при стерилизации должна быть выше 100 ˚С, в воду добавляют поваренную соль.

Консервы, приготовленные в домашних условиях, стерилизуют в кастрюле, ведре или специальном стерилизаторе.

На дно посуды укладывают горизонтально деревянную или металлическую решетку. Она устраняет бой банок или баллонов во время стерилизации при резких колебаниях температуры. Не следует на дно стерилизатора укладывать ветошь или бумагу, так как это усложняет наблюдение за началом кипения воды и приводит к браку продукта вследствие его недостаточного прогрева.

В кастрюлю наливают столько воды, чтобы покрыть плечики банок, то есть на 1,5–2 см ниже верха их горлышек.

Температура воды в кастрюле перед загрузкой наполненных банок должна быть не менее 30 и не более 70 ˚С и зависит от температуры загружаемых консервов: чем она выше, тем выше начальная температура воды в стерилизаторе. Кастрюлю с уложенными в нее банками ставят на интенсивный огонь, накрывают крышкой и доводят до кипения, которое во время стерилизации не должно быть бурным.

Время стерилизации консервов отсчитывают с момента закипания воды.

Источник тепла на первом этапе стерилизации, то есть при

подогреве воды и содержимого банок, должен быть интенсивным, так как при этом уменьшается время тепловой обработки продукта, и он получается более высокого качества. Если пренебречь скоростью проведения первого этапа, то изготовляемые консервы переварятся и будут иметь непривлекательный внешний вид.

Время подогрева воды в кастрюле до кипения устанавливается: для банок емкостью 0,5 и 1 л – не более 15 минут, для 3-литровых – не более 20 минут.

На втором этапе, то есть собственно в процессе стерилизации, источник тепла должен быть слабым и лишь поддерживать температуру кипения воды. Время, указанное для второго этапа стерилизации, необходимо строго выдерживать для всех видов консервов.

Длительность процесса стерилизации зависит, главным образом, от кислотности, густоты или жидкого состояния массы продукта. Жидкие продукты стерилизуют в течение 10–15 минут, густые – до 2 и более часов, продукты, имеющие кислотность, – меньше времени, чем некислотные, так как кислая среда не благоприятствует развитию бактерий.

Время, необходимое для стерилизации, зависит от объема тары. Чем тара больше, тем дольше длится кипячение. Время начала и окончания стерилизации рекомендуется записывать на отдельном листе бумаги.

По окончании стерилизации банки осторожно извлекают из кастрюли и немедленно укупоривают ключом, проверяя качество закатки: хорошо ли прикатана крышка, не проворачивается ли вокруг горлышка банки.

Укупоренные банки или баллоны укладывают горлышком вниз на сухое полотенце или бумагу, и в таком положении оставляют до охлаждения.

Стерилизация паром

Консервы стерилизуют паром в той же посуде, где кипятят для этой цели воду. Количество воды в кастрюле не должно превышать высоты деревянной или металлической решетки – 1,5–2 см, так как чем меньше воды, тем она быстрее нагревается.

Когда вода закипает, образующийся пар прогревает банки и содержимое в них. Чтобы пар не улетучился, стерилизатор плотно закрывают крышкой. Время, необходимое для доведения воды в стерилизаторе до кипения, равно 10–12 минутам.

Время стерилизации консервов паром почти вдвое больше, чем при стерилизации в кипящей воде.

Пастеризация

В тех случаях, когда необходимо стерилизовать консервы при

температуре ниже кипения воды, например, для маринадов, компотов, тепловую обработку их производят при температуре воды в кастрюле 85–90 °С. Такой способ называется пастеризацией.

При тепловой обработке консервов способом пастеризации необходимо применять только свежие отсортированные плоды или ягоды, тщательно отмытые от пыли; строго придерживаться температуры и времени пастеризации; перед укладкой тару тщательно вымыть и подвергнуть кипячению.

Сохранению консервов, приготовленных способом пастеризации, способствует наличие высокой кислотности.

Пастеризовать можно вишни, кислые яблоки, неспелые абрикосы и другие кислые плоды на заготовки и компоты.

Повторная стерилизация

Повторная или многократная (от двух до трех раз) стерилизация одной и той же банки с пищевыми продуктами, содержащими в больших количествах белок (мясо, птица и рыба), проводится при температуре кипения воды.

При первой стерилизации погибают плесени, дрожжи и микробы.

За время суточной выдержки после первой стерилизации оставшиеся в консервах споровые формы микроорганизмов прорастают в вегетативные и при вторичной стерилизации уничтожаются. В некоторых случаях консервы, например, мясные и рыбные, спустя сутки стерилизуются третий раз.

Для проведения в домашних условиях повторной стерилизации необходимо предварительно укупорить банки и надеть на крышки специальные зажимы или обоймы, чтобы крышки не сорвались с банок во время стерилизации.

Зажимы или обоймы не снимаются до полного охлаждения банок (после стерилизации) во избежание срыва крышек и возможного ожога.

Стерилизация консервов, предварительно герметически укупоренных

Для такого способа стерилизации необходимо иметь специальные металлические зажимы или обоймы для закрепления укупоренных крышек на банках. Это предотвращает их срыв в процессе стерилизации в результате расширения массы консервируемого продукта, а также оставшегося в банке воздуха при нагреве.

Применение специальных зажимов позволяет укладывать банки в стерилизаторе в 2–3 ряда.

В банках, укупоренных герметически до стерилизации, образуется вакуум. Следует помнить, что чем выше температура

продукта в банке в момент укупорки, тем больший получается вакуум.

Консервирование жидких продуктов горячим способом без последующей стерилизации

Консервирование жидких продуктов, предварительно прокипяченных или доведенных до кипения, можно производить способом горячей расфасовки без последующей стерилизации.

По указанному способу приготавливают томатный сок, дробленые томаты, виноградный, вишневый, яблочный и другие соки, заготовку из слив на повидло, фруктовое пюре из кислых плодов и т. д.

Стеклотару – банки и крышки к ним – следует тщательно отмыть и пропарить в пароводяной бане в течение 5—10 минут.

Температура продукта перед заполнением банок должна быть не ниже 96 ˚С. Банки в момент наполнения продуктом должны быть горячими.

Сразу же после заполнения их консервируемым продуктом производят укупорку.

При этом способе консервирования стерилизация происходит за счет тепла, переданного продукту и таре при их кипячении, а сохранность консервов зависит от качества сырья и его обработки.

Консервирование плодов и овощей горячим способом без последующей стерилизации

Этот способ применяется для овощных консервов – огурцов, томатов, а также для плодовых заготовок и компотов из цельных плодов.

Для данного способа консервирования сырье должно быть свежим, тщательно отмытым и отсортированным.

По указанному способу консервы приготовляют в такой последовательности: уложенные в банки овощи или плоды осторожно заливают кипящей водой в 3–4 приема. Влив порцию кипящей воды, банку поворачивают для обогрева стенок, чтобы стекло не растрескивалось от резких колебаний температуры.

Залитые кипящей водой банки накрывают чистой крышкой, оборачивают полотенцем и выдерживают в течение 5–6 минут.

Затем воду сливают и вновь заливают банку кипящей водой, опять накрывают крышкой и выдерживают еще 5–6 минут. При необходимости эту операцию повторяют третий раз.

После второй и третьей выдержки воду сливают и немедленно заливают кипящим маринадом – для огурцов и томатов, кипятком – для фруктовых заготовок и кипящим сиропом – для компотов.

Затем немедленно накрывают крышкой, укупоривают и

проверяют качество укупорки.

После укупорки банку ставят горлышком вниз. Охлаждение – воздушное.

Хранение консервации

Консервы необходимо сохранять в сухом прохладном месте при температуре 5-20 ˚С. При температуре, близкой к 0 ˚С и ниже, такие продукты как варенье, джем и фрукты, молотые с сахаром, могут засахариваться, а маринованные и консервированные огурцы испортиться.

Соленые и квашеные продукты в негерметичной таре лучше сохранять в прохладном месте при температуре не выше 8-10 ˚С. Продукты необходимо тщательно отсортировать от порченных (гнилых, битых, плесневелых), а затем мыть в проточной воде. Непосредственно после окончания консервирования весь инвентарь необходимо вымыть в воде и ошпарить кипятком.

Отрицательное влияние на сохранение консервов оказывает нарушение рецептур закладки в консервы таких продуктов, как сахар, уксус и т. д. Особое внимание необходимо уделить герметизации банок. После закатки их необходимо сразу же проверить на качество укупорки: если крышка проворачивается, необходимо банку еще раз закатать.

Во время расфасовки продуктов в банки нужно стараться, чтобы венчик горлышка банки оставался чистым. Необходимо строго следить за выполнением рекомендуемых времени и температуры стерилизации. Нарушение режима стерилизации почти всегда приводит к порче консервов.

Консервы считаются испорченными, если на поверхности продукта появляется плесень или крышки вздуваются и срываются с банок. Все овощные консервы с вздутыми или сорванными крышками запрещается употреблять в пищу.

Фруктовые консервы, забродившие или с плесенью, можно переварить, добавив сахар. Но такие консервы не следует долго хранить.

Маринованные и консервированные огурцы, подвергшиеся порче, необходимо промыть 2–3%-м рассолом, проверить их качество, залить новой маринадной заливкой и после этого употреблять.

Засахаренное варенье в банках надо поставить в кастрюлю с водой и нагревать до полного растворения кристаллов сахара. Такое варенье также не следует долго сохранять.

Полезные советы по консервированию

Общие советы по домашним заготовкам

* * *

Овощи для консервирования надо готовить в эмалированных кастрюлях, желательно широких и невысоких, так как в этом случае овощная масса прогревается равномернее.

* * *

При низких температурах консервы могут замерзнуть, хотя питательной ценности не потеряют. Однако они теряют вкус, кристаллики льда в клетках повреждают оболочки, сок вытекает, фрукты и овощи становятся дряблыми и непривлекательными на вид.

* * *

Чтобы шелуха с чеснока снималась легче, его нужно замочить в теплой воде 40–50 °С на 1,5–2 часа.

* * *

Чеснок перед укладкой на хранение нужно хорошо просушить, проросшие, загнившие и поврежденные головки удалить. Хранить его лучше всего сплетенным в косы, в сухом холодном помещении.

* * *

При солении и квашении овощей применяется соль, которая влияет не только на вкус продукта. Поваренная соль добавляется обычно в количестве 2–3 % от веса продуктов либо непосредственно в измельченные овощи (капусту), либо в виде 4–8 % рассола при солении целых овощей. В такой концентрации

соль тормозит развитие многих микроорганизмов, почти не влияя на процесс молочнокислого брожения. Более высокая концентрация соли ухудшает вкус готового продукта.

* * *

Вода, в которой стерилизуют консервацию, вначале должна быть обязательно той же температуры, что и рассол в банке, иначе от неравномерного нагрева банка может лопнуть.

* * *

Консервировать можно самые разные овощи и фрукты в любом сочетании и количестве, выбрать те пряности и пряную зелень, которую вы больше любите. Но лучше положить пряностей меньше, чем переложить больше, так как сильным запахом они будут перебивать аромат консервируемых овощей. Лучше в количественном отношении придерживаться данных в рецептах рекомендаций.

* * *

При пастеризации в банках не возникает такого большого давления, как при стерилизации, поэтому их можно сразу герметично закрыть, не опасаясь срыва.

* * *

Стерилизация продуктов производится при 100–120º С, пастеризация – при температуре не выше 100º С, но не ниже 63º С.

* * *

Порошок горчицы обладает бактерицидными свойствами и отлично сберегает продукты от порчи. На 1 л консервов (считаются вместе и плоды, и маринад) нужно от 2 г (если плоды свежие, взятые прямо из сада) до 5 г порошка горчицы. На вкусовые качества маринованных плодов горчица не влияет, но маринад может стать несколько мутноватым.

Этим способом лучше всего мариновать сливы.

* * *

Чтобы быстрее простерилизовать банки для консервирования, можно поступить так: на носик кипящего чайника надеть резиновый шланг, опустить его в банку на 3 минуты, после чего банку закрыть.

Таким образом за час можно обработать 20–30 банок.

* * *

Если верхний слой плодовых и ягодных компотов потемнел, банки нужно вскрыть, потемневшие плоды выбросить, а остальные уложить на место, простерилизовать и снова укупорить.

* * *

Поверх засоленных в открытой посуде овощей нужно положить нарезанный стружкой хрен – овощи не заплесневеют.

* * *

Если не удается открыть стеклянную банку, нужно подержать ее несколько минут в теплой воде крышкой вниз.

Советы по правильному хранению овощей и фруктов

* * *

Овощи, предназначенные для кратковременного хранения, – огурцы, баклажаны, кабачки, сладкий перец, следует уложить в полиэтиленовый ящичек или эмалированную кастрюлю и поставить, не накрывая крышкой, на нижнюю полку холодильника.

* * *

Для продолжительного хранения в течение 3–4 месяцев такие корнеплоды, как морковь, свекла, петрушка, пастернак, сельдерей следует уложить в ящики и пересыпать сухим речным песком так, чтобы они не соприкасались друг с другом, и поставить в сухое прохладное место (подвал, погреб). Температура помещения должна быть от 0 до 2 °С.

Для хранения нужно отбирать целые, чистые, не поврежденные вредителями корнеплоды, желательно одинакового размера и формы.

* * *

Морковь лучше сохранится, если перед укладкой на хранение опрыскать ее водным настоем сухой шелухи репчатого лука.

* * *

Если придется хранить морковь в деревянном ящике, неплохо вспомнить старинный рецепт: пересыпать корнеплоды сухой луковой шелухой (для этого нужно постоянно пополнять ее запасы, при чистке лука не выбрасывать шелуху).

* * *

Есть и более дорогой способ хранения моркови – держать ее в меду.

* * *

Для кратковременного хранения корнеплоды (свеклу не обязательно) следует завернуть в целлофан или полиэтиленовый мешочек и поместить в холодильник или другое сухое прохладное место.

* * *

Для кратковременного хранения капусту следует завернуть в бумагу и положить в холодильник или другое холодное место.

* * *

Огурцы можно сохранить свежими несколько дней, если держать их покрытыми на три четверти водой хвостиками вниз. Воду следует менять ежедневно.

* * *

Цветная капуста очень капризна в хранении.

На свету даже через самое непродолжительное время головки сереют и портятся. Чтобы сохранить цветную капусту, ее следует завернуть в капустные листья и повесить в сетке на сквозняке.

* * *

Лук следует хранить в прохладном и темном помещении в решетчатых ящиках. Лучше всего лук сохраняется сплетенным в косы. Температура для хранения лука ниже 3 °С недопустима.

* * *

Помидоры молочной и зеленой спелости могут храниться в течение трех месяцев в зависимости от температуры помещения и качества плодов, при условии хорошей вентиляции помещения

для удаления выделяемого углекислого газа.

Каждые 5 дней помидоры необходимо перебирать и удалять порченые.

* * *

Лучше всего хранить яблоки в сухом погребе или подвале.

В крайнем случае вынесите яблоки, упакованные в ящики, на балкон и утеплите их. Если нет ящиков, можно использовать под тару ведра, кадки или бочки.

* * *

Груши сохраняются гораздо хуже, чем яблоки. Лучше всего их хранить при температуре 0 °С, причем нельзя допускать резких колебаний температуры, так как это вызывает отпотевание плодов и их порчу.

* * *

Айву для длительного хранения лучше покупать поздних сроков созревания. Плоды нужно выбирать чистые, целые, без повреждений и не пораженные вредителями. Айву следует уложить в решетчатые ящики в один слой, переложив плоды чистой тонкой бумагой, и хранить при температуре 2–4 °С. Срок хранения при соблюдении этих условий 2–3 месяца.

* * *

Хранение слив: отобрать сухие сливы с черешками, связать ниткой по две сливы и повесить в сухом и холодном месте на веревку так, чтобы одна пара не касалась другой.

* * *

Сухие сливы также можно поместить в стеклянные банки, переложив их вишневыми листьями, закрутить банку и поставить ее на холод.

* * *

Сухие зрелые вишни с коротенькими черешками сложить в маленький бочонок, перекладывая каждый ряд толстым слоем вишневых листьев. Бочонок укупорить и держать на холоде.

* * *

Лучшие условия для хранения винограда – охлаждаемые помещения с температурой 0 °С.

Погреб или подвал перед закладкой в него на хранение винограда нужно побелить свежим раствором извести и окурить серой, так как при сжигании серы образуется газ, который убивает плесневые грибки и замедляет биохимические процессы. Отобранные кисти винограда укладывают на дно деревянного ящика с подстилкой из чистой бумаги в один слой, оставляют на ночь для охлаждения в проветриваемом месте и утром заносят в подвал или погреб.

* * *

Способ хранения винограда: в чистые и сухие трехлитровые банки всыпать слой сухих опилок несмолистых пород дерева и сухого порошка горчицы, аккуратно уложить в один ряд виноград и насыпать сухие опилки и горчицу. Так делать до заполнения банки. Наполненную банку укупорить крышкой и поставить на холод. В одну трехлитровую банку входит 2 кг винограда, 1 кг опилок и 100 г горчицы.

* * *

Свежие, зрелые, крепкие ягоды (малину, клубнику, землянику, смородину, крыжовник, чернику) сложить в сухие банки, встряхнуть, закрыть крышкой, закрутить, поставить в кастрюлю с холодной водой, на дне которой находится тряпка. Воду кипятить с момента закипания 25–30 минут. Банки с ягодами после охлаждения поставить в холодильник или погреб.

* * *

Арбузы и дыни следует хранить в закрытых помещениях (погреб, подвал) на решетчатых полках в один ряд, хвостиками вверх. Температура хранения должна быть 3–5 °С. Другой способ: арбузы или дыни слегка недозрелые, подержать несколько часов на солнце, чтобы они обсохли, положить в мешочки из ткани и подвесить под потолком в холодном помещении.

* * *

Неперезрелый арбуз обмотать паклей, облепить глиной и держать в сухом холодном месте.

* * *

Апельсины можно хранить в течение 1–1,5 месяцев, если обтереть их насухо, завернуть каждый в пергаментную бумагу, уложить в эмалированный лоток или кастрюлю и поставить в холодильник. Раз в неделю апельсины нужно перебирать.

* * *

Чеснок можно хранить в древесной золе в обыкновенной картонной коробке. На дно коробки насыпать золу, а потом слой чеснока и так чередовать до верха.

* * *

Некоторые садоводы кладут чеснок в полиэтиленовый мешок, закапывают в землю на глубину 30–40 см и хранят до весны. Место хранения надо прикрывать опилками или листьями. Весной чеснок выглядит как свежий.

* * *

Шпинат, щавель, салат, зеленый лук, укроп, зелень петрушки будут сохраняться свежими дольше, если их завернуть в пергамент или целлофан, смоченный холодной водой, и хранить в холодильнике.

* * *

Укроп и зелень петрушки для более длительного хранения следует тщательно высушить на солнце, мелко истолочь и хранить в закрытых стеклянных банках в холодильнике или другом холодном месте.

* * *

Тыкву для хранения следует отбирать созревшую, без повреждений. Хранить ее нужно в погребе на полках в один ряд, плодоножками вверх при температуре 5—10 ˚С. В таких условиях тыква может сохраняться в течение шести месяцев.

* * *

Наилучшие условия для хранения хрена – холодное помещение с температурой 0–1 ˚С. Хранить хрен следует в ящиках, пересыпав коренья песком, при температуре 0–1 ˚С.

* * *

Зимние сорта яблок при хранении часто теряют свой первоначальный аромат и приобретают неприятный вкус. Чтобы избавиться от него, следует положить плоды на 2–3 недели в ящик с высушенными листьями бузины.

* * *

Осенние сорта яблок «Анис», «Антоновка» и др. сохраняются 1–2 месяца при температуре не выше 8 ˚С. Летние сорта длительного хранения не выдерживают, самое большее 2–4 недели при температуре не выше 8 ˚С.

* * *

Крупные яблоки и груши всегда загнивают быстрее, чем мелкие плоды и плоды средней величины, поэтому откладывайте на зимнее хранение плоды средних размеров. Если же хотите

сохранить и крупные, то уложите их отдельно.

* * *

Закладывая яблоки на хранение, следите, чтобы у них не были вырваны или обломаны плодоножки, так как именно эти места быстро подвергаются порче.

Советы по заготовке огурцов

* * *

Чтобы огурцы сохранились свежими в течение продолжительного времени, нужно отобрать зеленые плоды, очистить их от кожицы, нарезать кружочками и уложить в стеклянные банки, пересыпая каждый ряд солью, так чтобы слой соли был немного меньше слоя огурцов. Нижний и верхний слои должны быть из соли. Банки плотно закрыть крышками и поставить в холодильник или другое холодное место. Перед употреблением огурцы следует замочить в холодной воде.

* * *

При стерилизации овощных закусок из огурцов, сладкого перца, баклажанов и кабачков в кастрюлю, куда помещается банка, лучше наливать не воду, а насыщенный раствор поваренной соли (400 г на 1 л воды).

Температура его кипения составляет около 180 ˚С, благодаря чему время стерилизации можно несколько сократить.

* * *

Чтобы в банке с солеными огурцами не появилась плесень, нужно поместить в нее мешочек с горчицей.

* * *

Чтобы раствор в банках с огурцами не был мутным, не плесневел, надо насыпать в него столовую ложку измельченных сушеных листьев хрена – плесень не появится и рассол будет прозрачным и вкусным.

* * *

При засоле в огурцах накапливается молочная кислота (она

вместе с солью выступает как консервант), но ее образуется немного, поэтому соленые огурцы следует обязательно хранить в холодном месте.

* * *

Новые бочки для засола огурцов предварительно замачивают на 2–3 недели, обрабатывают кипящим раствором кальцинированной соли и промывают холодной водой.

* * *

Перед закладкой огурцов бочку необходимо ошпарить крутым кипятком.

* * *

В качестве гнета лучше всего использовать чисто вымытый и ошпаренный кипятком булыжник. Ни в коем случае нельзя брать известняк, песчаник, сланец или цементные блоки: они растворяются в кислой среде и могут испортить огурцы.

* * *

Ароматические добавки, такие как укроп, тмин, хрен, горчица, чеснок, чабер, эстрагон и др., придают продуктам приятный запах и улучшают их вкус. Некоторые из этих добавок содержат эфирные масла или фитонциды. И те, и другие подавляют развитие плесени и дрожжей.

* * *

При солении огурцов и помидоров добавляют листья дуба, черной смородины, вишни – в них содержатся дубильные вещества, благодаря которым сохраняется хорошая консистенция овощей, а кроме того, хрустящие свойства у огурцов.

* * *

Многие добавки обогащают готовый продукт витаминами. Например, добавление моркови в капусту обогащает ее каротином.

* * *

Для засолки нужно брать огурцы поздних сортов, хорошо вызревшие, но не переросшие. Наилучшая длина огурца для засола – 8—15 см.

* * *

Огурцы перед засолкой надо перебрать, отбраковывая больные, поврежденные и уродливые. Затем очень тщательно вымыть, освобождая от земли и мусора под холодной проточной водой. Если огурцы сильно загрязнены или собраны не в день переработки, то их следует замочить на 5–6 часов. Можно обдать огурцы кипятком, тогда они сохранят ярко-зеленую окраску.

* * *

Перезревшие желтые огурцы ни в один вид заготовки не годятся.

* * *

Рассол для огурцов готовят из воды и соли, желательно крупного помола. Вода должна быть чистой, лучше всего из колодца или скважины, без химических городских добавок.

Поэтому, по возможности, делать заготовки на зиму лучше в сельской местности. Имеет значение и жесткость воды: огурцы, засоленные в натуральной, природной воде, получаются всегда хрустящими.

* * *

Если посуда с огурцами стоит в прохладном месте, не закупоренной, то для усиления процесса брожения к огурцам добавляют немного листьев белокочанной капусты.

* * *

Огурцы солят обычным способом в ведрах, больших эмалированных кастрюлях, но все же, удобнее хранить заготовки в стеклянных банках, так как они не требуют ухода и хорошо сохраняются.

* * *

Концентрация рассола зависит от размера огурцов: 5–6 % соли для мелких (50–60 г на 1 кг огурцов) и 7–9 % для крупных (70–90 г на 1 кг). При составлении рецептов для соления, маринования, консервирования берется средний процент – 6 %, то есть 60 г соли на 1 л воды.

* * *

При добавлении в рассол уксуса либо уксусной эссенции (соответственно, 100 г и 25 г на 1 л воды) огурцы сохраняются дольше обычного. Этот метод рационален при приготовлении огурцов для длительного хранения.

* * *

Из пряностей обычно применяют лавровый лист, черный горький и душистый перец, гвоздику в том случае, если огурцы не консервируют, а оставляют в «незакрытом» виде. Эти пряности предохраняют рассол от плесени.

* * *

Для консервирования огурцов обычно применяется следующий набор зелени и прочих добавок.

На трехлитровую банку огурцов следует класть:

1—2 головки чеснока, 50 г укропа, по 8 листьев черной смородины и вишневых листьев, 1 небольшой лист хрена или часть его (кладут на дно банки), 1 стебель эстрагона или 2 стебля базилика, 2 щепотки черного молотого перца (при 6-процентном растворе соли на 1 л воды).

Раньше клали листья дуба (2–3 листа), но практика показала,

что дубовые листья способствуют закисанию.

* * *

В общей сложности пряная зелень не должна превышать 5–6 % от веса огурцов.

Она укладывается частично на дно, частично в середину банки, заполняя пустоты, образуемые при укладке огурцов, и сверху – в небольшом количестве, так как банка заполняется огурцами не выше «плечиков».

Советы по заготовке помидоров

* * *

Для дозревания помидоры следует поместить в светлое помещение с температурой 20–25 °С. Процесс дозревания длится 5—10 дней, в зависимости от температуры и количества света.

* * *

Для консервирования подбирают плоды одинакового размера и одинаковой степени зрелости: зеленые, розовые или бледно-красные. Удаляют плодоножку, моют, после чего в месте расположения плодоножки делают прокол плода на глубину 1–2 см деревянной иглой. Это в значительной мере предохраняет плоды от растрескивания при прогревании консервов и не портит их внешний вид.

* * *

Помидоры можно консервировать в смеси с огурцами в любом соотношении. Замачивать помидоры в воде не следует. Порядок заполнения банок, режимы прогрева и расход продуктов те же, что и для консервированных огурцов.

* * *

Наилучшими как по вкусу, так и по лежкости можно считать помидоры, имеющие гладкую, не ребристую поверхность.

* * *

Мелкие помидоры наиболее пригодны для консервирования в целом виде, средние и крупные помидоры – для кулинарного использования.

* * *

При консервировании помидоров для засолки можно брать помидоры различной стадии зрелости: зеленые, бурые, красные. Лучшие по качеству помидоры получаются при засолке их в стадии молочной зрелости, а также при консервировании бурых помидоров.

* * *

Зеленые и бурые помидоры солят (заготавливают на зиму) с добавлением пряностей (укропа, стручкового перца, листа черной смородины и хрена), а зрелые помидоры можно консервировать без пряностей.

* * *

Перед консервированием помидоры необходимо сортировать не только по степени их зрелости, но и по размеру, и солить каждый сорт помидоров, по возможности, в отдельной посуде.

* * *

При сортировке помидоров для консервирования следует удалить плодоножки, а затем вымыть и плотно уложить в стерилизованную и хорошо промытую банку или бочку.

На дно банки (бочки) и между слоями помидоров, а также сверху при консервировании нужно укладывать смесь трав и специй.

* * *

Для приготовления рассола для заливки зеленых и бурых помидоров при домашних заготовках на каждые 10 литров воды (в зависимости от их размера) берут от 700 до 800 г соли, а для заливки красных помидоров берут 800-1000 г соли.

* * *

При консервировании на 10 кг помидоров берут: 150 г укропа, 100 г черносмородинового листа и 50 г листьев хрена.

* * *

При домашних заготовках томата-пюре отбирают совершенно зрелые и здоровые помидоры, тщательно промывают их, разрезают на 3–4 части. После этого подготовленные помидоры кладут в посуду и при слабом кипении варят до получения кашицеобразной массы.

Затем протирают через сито и снова варят.

При консервировании готовый томат-пюре в горячем виде разливают в стерильные банки, сверху в каждую банку наливают немного растительного масла, банки укупоривают и хранят в прохладном месте.

* * *

При домашнем консервировании (мариновании) применяется уксусная кислота, которая в дальнейшем предохраняет помидоры от порчи.

Маринованные помидоры следует хранить в прохладных помещениях. Уксусная кислота при консервировании помидоров при соединении с различными пряностями и сахаром придает маринадам приятный кисло-ладкий вкус.

* * *

При консервировании помидоров (мариновании) можно брать плоды молочной зрелости, бурые, розовые, а также красные.

При этом рекомендуется отбирать плотные, свежие, лучше всего некрупные плоды диаметром не более 7 см.

* * *

При отборе помидоров плодоножки удаляйте. При домашних заготовках помидоров бочки или банки тщательно промойте и простерилизуйте.

* * *

Приготовленные для маринования помидоры уложите в банки или бочки, залейте охлажденной маринадной заливкой, укупорьте и храните в прохладном месте.

* * *

Томат в открытой банке не заплесневеет, если посыпать его сверху сухими листьями хрена.

* * *

Томатный сок для заливки нужно готовить из крепких, хорошо созревших томатов, но можно использовать и перезревшие мягкие плоды. Срок годности томатного сока после приготовления – 1 ч. Затем он быстро начинает бродить и становится непригодным для заливки. Ввиду этого при приготовлении большого количества консервов томатный сок для заливки следует приготавливать отдельными порциями.

Советы по заготовке баклажанов

* * *

В домашних условиях в сухом помещении баклажаны хранятся плохо – сморщиваются. Их лучше хранить в полиэтиленовых открытых пакетах в прохладном месте.

* * *

Чтобы из баклажанов ушла горечь, промытые, очищенные и нарезанные (или надрезанные в 2–3 местах) плоды нужно перемешать с солью и дать постоять не менее 30 мин, затем промыть холодной водой и отжать или подержать в соленой воде 15–20 мин (на 1 л воды —1 ст. л. соли) и затем тщательно отжать.

* * *

Чтобы баклажаны не темнели, сразу после нарезания их кладут в холодную воду с небольшим количеством соли и лимонной кислоты (или лимонного сока).

* * *

Отличный способ диетической заготовки баклажанов – отварить их в подсоленной воде, мякоть отжать, залить любым маринадом, простерилизовать и закатать.

* * *

Перед употреблением в пищу баклажаны нужно порезать, посолить (или залить подсоленной водой), оставить на 25–30 минут, когда выделится вода, ее слить; с ней уходит горечь, баклажаны промыть.

* * *

Баклажаны, предназначенные для приготовления икры, не рекомендуется пропускать через мясорубку или рубить металлическим ножом – готовая икра приобретет неприятный привкус. Измельчать баклажаны следует деревянным секачом.

* * *

Для того чтобы мякоть баклажанов осталась светлой, их следует печь на сильном огне.

* * *

Чтобы баклажаны при жарке не впитывали много жира, их нужно замочить в холодной воде в течение 10–15 минут.

* * *

Также, чтобы избежать впитывания лишнего жира при жарке баклажанов, можно их предварительно ошпарить кипятком, приварить или немного запечь.

* * *

При засолке и мариновании баклажанов советуют снимать не всю кожуру: во-первых, так баклажаны лучше сохранят форму (особенно, если речь идет о фаршированных соленых или маринованных овощах), во-вторых, на вкус баклажаны с остатками кожуры более приятные и острые, но уже не горчат, как неочищенные.

* * *

Если баклажаны старые, то следует удалить из них семена, разрезав каждый вдоль, а затем на 5 минут опустить в кипящую воду. Для сохранения формы плода его лучше не отжимать руками, а спрессовать между двумя разделочными досками, расположенными наклонно, с гнетом и дать горькому соку стечь. Больше всего полезных веществ сохраняется в печеных баклажанах, кроме того, они вкуснее и лучше усваиваются, чем жареные и отварные.

* * *

Перед консервированием баклажаны часто требуется обжарить до золотистого цвета. Для этого на широкую плоскую сковороду налейте масло, нагрейте его, а затем выложите в один слой баклажаны. Жарьте их 1–2 минуты, затем переверните.

* * *

После того как вы открыли герметично закупоренную банку с консервированными баклажанами, ее содержимое уже не сможет храниться долгое время. Чтобы максимально продлить срок хранения консервов, можно применить старинный способ: закрыть горлышко банки горчичной пробкой.

Изготавливают ее следующим образом: в чашку насыпают сухой горчичный порошок (его можно купить в магазине), добавляют немного воды и замешивают густую массу, по консистенции напоминающую крутое тесто. Массу выкладывают на квадратный кусок ткани или марли и связывают уголки ткани так, чтобы получился узелок, размер которого на 3–4 см больше диаметра горловины банки. Накрывают горлышко банки пробкой, слегка ее прижимают.

Этот «рецепт» горчичной пробки, кстати, подойдет и к другим видам овощных консервов.

Советы по заготовке капусты

* * *

Чтобы избавиться от насекомых в цветной капусте, нужно опустить ее на полчаса в подсоленную и подкисленную воду.

* * *

Если белокочанная капуста (незрелая) имеет горьковатый привкус, ее нужно на 2–3 минуты погрузить в кипяток.

* * *

Следует учесть, что между бутонами соцветий цветной капусты могут находиться черви, слизь, поэтому перед заготовкой необходимо тщательно перебрать, промыть водой и удалить поврежденные соцветия.

* * *

Чтобы цветная капуста не пожелтела при варке, нужно добавить в воду ломтик лимона или немного лимонной кислоты.

* * *

Важным условием при заквашивании продуктов является удаление кислорода из их массы, так как без кислорода многие нежелательные микроорганизмы развиваться не смогут. Кроме того, отсутствие кислорода благоприятствует сохранению витамина С.

Удаление кислорода из капустной массы при квашении капусты достигается тщательным уплотнением. Выделяющийся при этом клеточный сок вытесняет воздух из свободного пространства между частицами сырья.

* * *

Квашение, соление и мочение – способы консервирования овощей и плодов с помощью молочной кислоты, образующейся при сбраживании сахаров. Принципиальной разницы между этими тремя способами нет, отличие только в виде консервируемого сырья.

* * *

Если таким образом консервируют арбузы, огурцы, томаты и другие овощи, это называют солением, если плоды (яблоки, груши, сливы) – мочением. Капусту квасят.

Во всех этих процессах участвуют молочнокислые бактерии, широко распространенные в природе.

Под действием этих бактерий сахар, который содержится во всех плодах и овощах, превращается в молочную кислоту.

Молочная кислота по мере накопления приостанавливает развитие других микроорганизмов и оказывает на плоды и овощи консервирующее действие.

Советы по заготовке лука и свеклы

* * *

Маринованный лук используется как закуска, как составная часть овощных салатов или как гарнир к мясным блюдам.

* * *

Для маринования лучше брать острый и плотный лук, а для салатов – более сочные сладкие сорта.

* * *

Маринованный и квашеный репчатый лук – изысканная приправа к рыбе, мясу, салатам, овощам. Его используют для украшения блюд.

* * *

Репчатый лук в заготовках с добавлением натуральных соков или меда приобретает новые вкусовые и целебные свойства.

* * *

Для маринования и квашения лучше использовать лук-севок: чем мельче лук, тем вкуснее заготовки. Маринуют лук-севок обычно целыми головками. За неимением лука-севка можно мариновать любой крупный репчатый лук, разрезав головки на части или нашинковав.

* * *

Для консервирования применяют столовую свеклу темно-красного или бордового цвета. Свекла должна иметь округло-плоскую или круглую форму. Лучшими сортами для

консервирования являются «Египетская» и «Бордо».

Советы по заготовке грибов

* * *

Грибы, используемые для маринования (белые, подосиновики, подберезовики, маслята, осенние опята), должны быть свежими, крепкими, неперезрелыми и нечервивыми. Мариновать их нужно в день сбора.

Мелкие грибы можно отваривать целиком, срезая только нижнюю часть корешка. Шляпки и корни белых грибов нужно мариновать отдельно. Крупные шляпки (белых, подосиновиков, подберезовиков) разрезают пополам или на четыре части. У маслят снимают кожицу, покрывающую шляпки.

* * *

Готовить каждый вид грибов нужно отдельно, т. к. время варки у них разное. Маринуют преимущественно шляпки. Ножки белых грибов, подосиновиков и подберезовиков принято мариновать отдельно, нарезая их кусочками.

* * *

Перед приготовлением грибы нужно очистить, корешки отрезать, отступая от шляпки у белых не более чем на 2,5 см, у маслят – на 1,5 см, у остальных – на 0,5–1 см.

* * *

Маслята имеют горьковатую скользкую кожицу на шляпках – она легко снимется, если опустить их на 1–2 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

* * *

Обработка кипятком помогает также сохранить белый цвет маринованных маслят: если опустить их в холодную воду или

маринад и довести до кипения, они приобретут серый цвет.

* * *

Моховики перед варкой также обдают кипятком и держат в нем 5—10 минут, после чего промывают холодной водой: это предохраняет маринад от почернения.

* * *

Лисички предварительно отваривают 20 минут в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), откидывают на решето и промывают. Вторично их варят в маринаде со специями.

* * *

Чтобы грибы получились хорошего качества, их рекомендуется опускать в посуду с кипящей водой. После такой обработки они получаются более крепкими.

* * *

Продолжительность варки зависит от вида и размера грибов. Белые, подберезовики, подосиновики варят 10–15 минут с момента закипания, осенние опенки – 5–8 минут, лисички, после предварительной варки в солевом растворе, – в течение 20–25 минут.

* * *

На 1 кг подготовленных грибов берут 180–200 мл воды и 40–45 г соли, доводят рассол до кипения и кладут в него грибы. Не следует закладывать их большими порциями. Как только грибы вскипят, огонь убавляют.

* * *

Для равномерного проваривания грибов их нужно осторожно перемешивать деревянными ложкой либо лопаткой.

Чтобы сохранить маринад светлым и прозрачным, образующуюся при кипении пену снимают шумовкой или деревянной ложкой.

Когда пена перестает появляться, добавляют сахар и пряности – при добавлении в маринад сахара вкус грибов значительно улучшается.

* * *

В конце варки грибов нужно добавить 5–6 мл 80 %-ной уксусной эссенции. Если грибы предназначены для длительного хранения, количество кислоты можно увеличить до 10 граммов.

Когда грибы опустятся на дно посуды, а маринад посветлеет, варку заканчивают. Важно не переварить грибы, иначе маринад будет мутным, с плавающими грибными нитями.

* * *

После варки грибы вместе с заливкой охлаждают в широкой посуде (эмалированном тазу, миске), перекладывают в деревянный бочонок и укупоривают. Заливка должна покрывать грибы.

* * *

Маринованные грибы ставят на хранение в погреб, ледник или другое прохладное место.

Через месяц они будут готовы к употреблению.

* * *

При мариновании в стеклянных банках со стерилизацией грибы после отваривания вместе с маринадом фасуют в заранее подготовленные горячие стеклянные банки, наполняя их до края горлышка, накрывают лакированными жестяными крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 ˚С, и стерилизуют при температуре 100 ˚С: 0,5 л – 20–25 минут, 1 л – 25–30 минут с момента закипания.

После стерилизации банки закатывают, переворачивают вверх дном и охлаждают.

* * *

Можно приготовить маринованные грибы в банках емкостью 0,5 л без стерилизации. Для этого в горячую ошпаренную банку расфасовать кипящую смесь грибов с отваром, но уксусную эссенцию (1 ч. л.) добавить после расфасовки и тут же закатать банки.

Советы по заготовкам из фруктов и ягод

* * *

Если в компот или варенье добавить отвар чесночной или луковой шелухи, то им не грозит порча, а вкус при этом не пострадает. Консервант, или, как принято говорить, сироп, готовится из отвара лука и чеснока в пропорции 1:10 или их водной смеси в соотношении 1:1:30. Кстати, при этом совсем не обязательно закрывать банки герметично.

* * *

При пастеризации банок с компотом и другими заготовками жидкость нельзя доливать до края банки. При нагреве объем содержимого увеличивается, и сироп может перелиться через край.

* * *

При охлаждении стерилизованых и закатанных банок с заготовками не ставьте их на сквозняк. От резкого охлаждения банка может лопнуть.

* * *

Обычно, когда маринуют фрукты или ягоды, после заливки маринадом банки стерилизуют, чтобы тем самым предотвратить порчу плодов. Но можно обойтись и без кипячения.

Для этого, укладывая в стеклянную посуду или бочонок ровными слоями фрукты или ягоды, нужно пересыпать каждый слой порошком горчицы. Затем залить все это маринадом, приготовленным по обычным рецептам, и укупорить тару.

* * *

В плодово-ягодных консервах можно повысить содержание витаминов, если к плодам и ягодам, содержащим недостаточное количество витаминов, добавить другой вид сырья, богатого витаминами. Например, при изготовлении пюре или сока из груш, слив и яблок добавлять пюре или сок черной смородины.

* * *

Витамин С в плодах не разрушается, если их очищать ножом из нержавеющей стали.

* * *

Очищенные яблоки не потемнеют, если их до переработки хранить в холодной подсоленной или подкисленной воде.

* * *

Для лучшего сохранения витаминов при изготовлении пюре следует пользоваться ситами из нержавеющей стали или полимеров.

* * *

В ядрах косточек абрикосов, вишен, слив и персиков содержится амигдалим, который в организме человека распадается на ряд компонентов, в число которых входит и синильная кислота, являющаяся сильным ядом (даже в малых дозах она может вызвать отравление).

* * *

В вареньях и компотах, приготовленных из плодов с косточками, количество синильной кислоты обычно ничтожно, однако при длительном хранении оно увеличивается. Поэтому заготавливать впрок плоды с косточками можно, но хранить продукцию следует не более года.

* * *

Если варенье и компоты простояли больше года, употреблять их в пищу без дополнительной обработки нельзя. В таком случае рекомендуется слить сироп, из плодов вынуть косточки, затем мякоть смешать с сиропом, прокипятить 30–40 минут.

Этими действиями полностью снимается опасность отравления.

* * *

Чтобы предупредить разваривание нежных плодов (слив, абрикосов) и сохранить их форму, необходимо опустить плоды на 5 минут в 0,5 %-ный раствор питьевой соды (1 л воды, 1 ч. ложка соды).

* * *

У земляники (клубники) нужно удалять плодоножку после мытья ягод, перед их консервированием.

* * *

Малину, если она не поражена личинками, перед варкой варенья не надо мыть. Для удаления личинок малину на 10–15 минут нужно погрузить в подсоленную воду (1 л воды, 20 г поваренной соли). Когда личинки всплывут, снять их ложкой.

* * *

Плоды шиповника обладают наивысшей витаминной ценностью в период полной зрелости.

* * *

Биологически активные вещества черноплодной рябины (аронии) сосредоточены, в основном, в кожице. Это необходимо учитывать при переработке плодов в домашних условиях.

* * *

Максимальным содержанием биологически активных веществ отличаются свежесобранные плоды красноплодной рябины. Однако они остаются хорошим источником витаминов и после хранения.

* * *

При варке варенья в алюминиевой посуде ухудшается его вкус и аромат.

* * *

Посуда для варки варенья должна быть широкой. Не рекомендуется варить одновременно более трех килограммов ягод.

* * *

Во время варки варенья необходимо периодически снимать пену и встряхивать посуду с вареньем (для равномерного распределения фруктов и ягод в сиропе).

* * *

Варенье засахарится, если оно переварено или хранится при низкой температуре, особенно при низкой кислотности. Дефект можно устранить, если переварить его с добавлением 1 г лимонной кислоты или лимонного сока на 1 кг варенья.

* * *

Непастеризованное варенье при хранении забродит, если оно недоварено, сварено с небольшим количеством сахара и когда в него попадет хоть немного воды. В этом случае варенье необходимо переварить, добавив немного сахара (100 г сахара на 1 кг варенья), прокипятить 5–7 минут. Такое варенье впоследствии лучше употреблять для киселя и других подобных целей.

* * *

Если варенье при хранении плесневеет, значит, оно хранится в слишком сыром помещении (непастеризованное варенье) и недостаточно герметично укупорено (пастеризованное варенье). Для устранения дефекта надо плесень снять, варенье прокипятить, удалить пену, горячим разлить в сухие, прогретые банки, простерилизовать и герметически укупорить.

Хранить в сухом месте.

* * *

Варенье в открытой банке будет лучше храниться, если сверху засыпать его сахарным песком слоем в 1 см и поставить в холодильник.

* * *

При домашнем консервировании лучше пользоваться литровыми банками, так как двух– и трехлитровые дольше прогреваются и дольше остывают, что отражается на качестве консервированной продукции (фрукты становятся мягкими и дряблыми).

* * *

Стерилизация (нагревание при 100 °С), пожалуй, самый сложный но надежный вид консервирования (компотов, соков, пюре и др.).

* * *

До стерилизации фрукты подвергают бланшированию (сначала погружают в кипящую воду, затем в холодную) для того, чтобы плоды сохранили свой естественный цвет и легко снималась кожица, после чего их укладывают аккуратно в чистые подготовленные стеклянные банки, которые наполняют заливкой. Уровень заливки должен быть на 1,5–2 см ниже верхнего края банки.

* * *

Для стерилизации на дно посуды обязательно кладут плотную ткань, на которую ставят заполненные фруктами и заливкой банки. Затем в кастрюлю наливают горячую воду (ниже горловины банок на 2 см), доводят ее до кипения и далее стерилизуют.

* * *

Банки с готовой продукцией вынимают и быстро закатывают подготовленными крышками, после чего банки обязательно переворачивают вверх дном для проверки на герметичность.

* * *

Компоты из вишни, черной смородины и черники могут со временем приобрести фиолетовый оттенок. В пищу они вполне пригодны. Но запомните! Закрывать такие консервы нужно только жестяными лакированными крышками.

* * *

Если ягоды всплыли, а сироп остался внизу, нужно заново простерилизовать банки, причем дольше, чем в первый раз.

* * *

Если в банке с компотом помутнел сироп, банку нужно вскрыть и содержимое использовать. Если же крышка на банке вздулась, а то и сорвалась – содержимое употреблять в пищу нельзя!

* * *

Иногда в компоте из винограда и в виноградном соке после хранения выпадает осадок винного камня в виде мелких крупинок сероватого цвета. Такие консервы вполне пригодны в пищу, нужно только сок или сироп из компота процедить через

марлю в 2–3 слоя для удаления осадка.

* * *

Компот из кислых фруктов будет ароматнее, если добавить в него 2–3 ст. ложки белого вина, а в клубничный, вишневый и сливовый – 1–2 ст. ложки красного вина.

* * *

Чтобы не класть в компот из кислых фруктов много сахара, можно добавить щепотку соли – кислота не будет так чувствоваться.

* * *

Лучшего осветления сока можно достичь, если подогреть его до 80 °С и профильтровать в горячем состоянии.

* * *

Для приготовления сока из ирги пригодны лишь плоды, пролежавшие после уборки не менее 7–8 дней.

* * *

Если сок приобрел запах спирта или уксуса, значит, он испортился.

* * *

Для повышения витаминной ценности подслащенного сока сироп рекомендуется готовить не на воде, а на соке второго отжима.

* * *

Лимоны долго сохраняются свежими, если их положить в

большую банку с водой и ежедневно менять воду.

* * *

Если вам нужно всего несколько капель лимонного сока, то не стоит резать лимон. Проколите его ножом и выдавите нужное количество.

* * *

Если сока, наоборот, нужно как можно больше, а лимон всего один, то положите его минут на пять в горячую воду перед тем, как выдавливать сок.

* * *

Если вы сами собирали ягоды, мойте их перед варкой как можно меньше. Купленные на рынке или в магазине фрукты и ягоды мыть надо тщательнее, несколько раз меняя воду. Клубнику и малину моют, не отрывая плодоножек, в дуршлаге с крупными отверстиями, затем выкладывают на сухую ткань или бумагу, высушивают и перебирают.

* * *

Фрукты и ягоды с пятнами, слегка помятые годятся только для компотов или джемов, повидла и др. Для варенья отбирают целые, неповрежденные плоды и ягоды. Сливы и вишни должны быть совершенно спелыми, а вот груши, персики, абрикосы, клубника и малина – лучше недозрелыми, чтобы меньше разваривались.

* * *

Чтобы с персиков легче было снять кожицу, их погружают на несколько секунд в горячую, а затем в холодную воду.

* * *

Ягоды и фрукты с твердой кожицей (крыжовник, груши, сливы), чтобы лучше впитался сироп, накалывают острой деревянной палочкой.

* * *

Для удаления косточек из вишни нужно пользоваться косточко-ыбивателем, это ускоряет работу и сохраняет ягоды от лишних повреждений.

* * *

Из мелких яблок можно варить варенье в один прием, из более крупных – с перерывами.

Чтобы яблоки не потемнели, нарезанные из них кусочки или ломтики опускают в раствор поваренной соли (1 ст. ложка на 1 л воды), потом яблоки бланшируют 3–5 минут и охлаждают.

* * *

В варенье из айвы и груш хорошо добавлять немного лимонной кислоты (на 1 кг сахара четверть чайной ложки), предварительно растворив ее в небольшом количестве воды.

* * *

Землянику, вишню, черешню и сливы без косточек можно варить в один прием – сначала на слабом, потом на сильном огне.

* * *

Черную смородину предварительно бланшируют (на 2–3 минуты опускают в кипящую воду), после чего охлаждают. Если этого не сделать, ягоды в готовом варенье получаются чересчур сухими.

* * *

Из черноплодной рябины варенье получается пресное,

поэтому добавляют яблоки (пятую часть веса) или лимонную кислоту (2 г на 1 кг ягод) или вместо воды используют сок красной смородины (2,5 стакана на 1 кг ягод), вкус варенья улучшается.

* * *

Варку варенья начинают с того, что ягоды и плоды заливают горячим сиропом и оставляют на 3–4 часа. Если варить фрукты сразу, да к тому же на сильном огне, сироп не успеет впитаться, ягоды и плоды сморщатся и разварятся.

* * *

Чтобы получить хорошее варенье, одной предварительной заливки сиропом фруктов и ягод недостаточно. Особенно для нежных ягод и плодов – малины, ежевики, земляники, вишни, мелких слив, черешни с косточками, смородины.

Их варят в несколько приемов, с перерывами в 8—10 часов. В первый раз варенье только доводят до кипения и выдерживают какое-то время. Во второй раз варенье варят 10–15 минут и снова выдерживают.

И только в третий раз его доводят до готовности.

* * *

Для легкоразваривающихся ягод иногда применяют и такой прием: слегка поварив в сиропе, ягоды осторожно вынимают шумовкой, а сироп продолжают варить.

Незадолго до окончания варки ягоды снова опускают в сироп, доводят еще раз до кипения и раскладывают в банки.

* * *

Пену, образующуюся в процессе варки варенья, надо периодически снимать ложкой или шумовкой и собирать в глубокую тарелку. Это позволит легко слить обратно в таз сироп, оставшийся под пеной. Пену непременно надо удалять, иначе варенье впоследствии может закиснуть.

* * *

Иногда варенье долго остается жидким, и варка его затягивается. Так бывает, например, с вишневым вареньем. В таких случаях надо добавить в него немного лимонного сока или чуть-чуть яблочного желе, и оно быстро загустеет.

* * *

Когда варенье готово, его снимают с огня, прикрывают варочную посуду марлей и дают остыть.

Крышкой в этом случае закрывать варенье нельзя.

* * *

Готовность варенья определяют по следующим признакам: плоды и ягоды не всплывают на поверхность, а равномерно распределяются в сиропе; капля горячего сиропа, зажатая между пальцами, при быстром их разъединении образует тягучую нитку; капля сиропа, налитая на блюдце, не расплывается, а сохраняет форму; многие фрукты и ягоды (яблоки, айва, абрикосы, сливы) становятся прозрачными.

* * *

Хорошим, правильно сваренным считается варенье, если форма ягод не изменилась, лишь темнее стал их цвет и сохранился аромат свежих фруктов, а сироп получился красивым и прозрачным.

* * *

Банки для варенья надо хорошо вымыть, ошпарить кипятком и высушить, чтобы в варенье не попала вода.

* * *

Варенье раскладывают в сухие, горячие банки, при этом следят, чтобы ягоды и сироп распределялись равномерно.

* * *

Какое же количество сахара надо взять для приготовления варенья? Это зависит от содержания органических кислот в ягодах или фруктах. Минимально на 1 кг плодов или ягод берут 1,2–1,5 кг сахара, в некоторых случаях – до 2 кг. Количество воды также колеблется от 2 до 2,5 стаканов.

* * *

Людям, которым по состоянию здоровья нельзя употреблять сахар, можно использовать заменитель сахара – сахарин – для заготовки компотов, джемов, повидла.

Сахарин в 500 раз слаще сахара, и класть его надо в соответствующей пропорции. Для яблочного повидла, например, нужен всего 1 г сахарина на 2 литра протертой яблочной массы. Сахарин добавляют перед концом варки. Горячее повидло стерилизуют и герметически закрывают, хранят в прохладном месте.

* * *

Вместо сахарина можно также класть ксилит: для повидла – 325 г на один килограмм ягод, для джема – 650 г, для компотов – 200–300 г на литр воды. Необходимо помнить, что потребление ксилита, в отличие от сахарина, который легко выводится из организма, ограничено, и его использование не должно превышать рекомендуемой нормы.

* * *

Хранят варенье в сухом, прохладном помещении. Лучше всего хранить варенье в герметически закрытых стеклянных банках. Но можно закрыть банки и обычными пластмассовыми крышками, фольгой или пергаментом.

* * *

Ягоды и плоды, предназначенные для варенья, лучше собирать в солнечную и сухую погоду, непосредственно в день

варки. Ягоды, снятые в дождь, содержат слишком много влаги, варенье получается водянистым, а ягоды разваривaются.

* * *

Соки из фруктов и ягод – это источник биологически активных веществ, поддерживающих оптимальный жизненный тонус.

* * *

Пить соки следует медленно, не спеша, маленькими глотками, задерживая во рту, как бы пережевывая. Так они быстрее и полнее усваиваются.

* * *

Пить соки и напитки можно утром, перед работой, вечером, перед сном и во время обеда, детям и взрослым, больным и здоровым. Обычно соки или напитки пьют за 15–20 минут до приема пищи. На один прием рекомендуется употреблять не более одного стакана.

Консервирование овощей

Огурцы

Малосольные огурцы

Малосольные огурцы с чесноком

Огурцы, укроп, чеснок по вкусу.

Для рассола на 1 л воды: 2–3 ст. л. соли.

Вымыть огурцы, сложить в тщательно вымытую банку, перекладывая укропом и чесноком, залить огурцы охлажденным рассолом, банку накрыть, но не закупоривать. Огурцы будут готовы к употреблению через 2 дня.

Можно приготовить малосольные огурцы в течение нескольких часов.

Для этого нужно обрезать кончики или наколоть огурцы и залить их горячим рассолом.

Малосольные огурцы с хреном

На 10 кг огурцов: 20 г корня хрена или 2 листа хрена, 20 г укропа,

10–12 зубчиков чеснока.

Для рассола на 1 л воды: 1–2 ст. л. соли.

Свежие огурцы тщательно помыть, срезать кончики, сложить в банки. Слои огурцов переложить ветками укропа с зонтиками, листьями хрена или нарезанными тонкими ломтиками хрена, зубчиками чеснока.

Затем залить доверху горячим рассолом.

Через сутки огурцы будут готовы.

Малосольные огурцы, рассчитанные на длительный срок хранения

Огурцы.

На 1 л воды: 50 г соли, 100 г хрена, 10–12 зубчиков чеснока, красный горький перец по вкусу.

Засолить в эмалированной посуде (4–5 л) огурцы с ароматической зеленью. Зелень положить на дно, затем уложить вымытые огурцы, поверх снова положить зелень, залить прокипяченным 3–4 мин и охлажденным раствором соли. Закрыть тканью и выдержать 3–4 дня в комнате при 18–20 °С.

Когда рассол приобретет приятный кисловатый вкус, снять ткань, слить раствор в другую посуду, а огурцы хорошо промыть охлажденной кипяченой водой и уложить в банки со свежей зеленью.

Слитый раствор прокипятить, обязательно сняв образовавшуюся пену, и залить им огурцы, не доливая 3–4 см до края.

Закрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю

с горячей водой (50–60 °С) на слабый огонь для стерилизации.

Банки емкостью 1 л прогреть 15 мин, емкостью 3 л – 20–25 мин, затем герметично укупорить и охладить.

Рассол в банке будет сначала мутным, потом осветлится.

Квашеные огурцы

Квашеные огурцы

На трехлитровую банку: 1,3 кг огурцов, 1 лист хрена, 4 зубчика чеснока,

10 горошин черного перца, 50 г укропа, 2 лавровых листа, 8 листьев смородины.

Для рассола на 1 л воды: 2 ст. л. соли.

В стерилизованные банки положить на дно хрен, чеснок, перец, укроп, лавровый лист и листья смородины, затем плотно уложить огурцы. Закипятить рассол, дать ему остыть и залить огурцы, накрыть и оставить банки с огурцами на 4–5 суток в комнате, затем рассол слить и перекипятить.

Огурцы прямо в банках промыть три раза холодной водой и залить кипящим рассолом, после чего закрыть банки плотными полиэтиленовыми крышками.

Хранить в подвале.

Квашеные огурцы с патиссонами и пряностями

На 500 г огурцов: 200 г патиссонов, зелень и пряности (петрушка, сельдерей, укроп, листья мяты, смородины и вишни), чеснок, горький красный перец, соль по вкусу.

Для рассола на 1 л воды: 3–4 ст. л. соли.

Маленькие крепкие огурцы тщательно промыть. На дно банок положить пряную зелень, чеснок, горький стручковый перец и соль. Залить кипяченым рассолом и, накрыв их, оставить на 3–4 дня. Рассол слить, отфильтровать и прокипятить. Содержимое банок несколько раз промыть горячей водой и залить рассолом.

Через 5 мин рассол слить, прокипятить, залить горячим в банки и так повторить два-три раза, заливая горячий отфильтрованный рассол на 2 см ниже горлышка. Залив кипящим рассолом в последний раз, банку немедленно закатать. На заметку: если вы собираетесь консервировать огурцы по этому рецепту методом стерилизации, то после укладки в банки огурцы накрывают крышкой и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 5 мин; емкостью 1 л – 10 мин, емкостью 3 л – 20 мин.

Соленые огурцы

Соленые огурцы за 24 часа

На трехлитровую банку: 10 огурцов среднего размера, 20 г корня хрена, 2 листа хрена, 3 зубчика чеснока.

Для рассола на 1 л воды: 50 г соли.

Тщательно вымыть огурцы. Положить чеснок, корень и листья хрена на дно банки, сверху плотно уложить огурцы и залить соленым кипящим рассолом. Через сутки такие огурцы уже будут готовы.

Соленые огурцы с листьями черной смородины

На 10 кг свежих огурцов: 400 г укропа с зонтиками, 50 г листьев и корней хрена, 150–200 г чеснока, 20 г свежего красного горького перца, 150 г петрушки и сельдерея, 100 г листьев черной смородины или вишни.

Для рассола на 10 л воды: на крупные огурцы 1 кг соли, на средние – 700–800 г соли, на мелкие – 600–700 г соли.

Зелень перебрать, промыть холодной водой, нарезать кусочками по 4–5 см, чеснок очистить, большие зубчики разрезать.

Огурцы приблизительно одного размера промыть, дать стечь воде и уложить в бочонок или другую подходящую емкость, перемежая их укропом с зонтиками, сельдереем, петрушкой, листьями черной смородины, вишни, листьями и корнями хрена, чесноком, красным горьким перцем (по желанию).

Перед тем как класть огурцы в бочку, окунуть их на 2–3 мин в кипяток, затем сразу в холодную воду – тогда они сохранят естественный цвет и быстрее просолятся.

Залить огурцы раствором соли, накрыть прокипяченной марлей или полотном, положить сверху деревянный кружок и гнет.

Оставить бочонок на 1–2 дня при комнатной температуре, затем долить рассол и перенести огурцы в погреб или подвал.

Соленые огурцы баночного посола по-городскому

На 10 кг огурцов: 300–350 г укропа, 60 г листьев хрена, 1 горсть листьев черной смородины.

Для рассола на 1 л воды: 60 г соли крупного помола.

Некрупные, одинаковые по размеру огурцы, хорошо промытые в проточной воде, уложить на пряную зелень (лист хрена, укроп, листья черной смородины), положенную на дно стерилизованной банки.

Наполнить банку огурцами, переслаивая их пряной зеленью, и залить кипящим рассолом. Банки прикрыть крышками, прокипяченными заранее, и оставить на 7—10 дней при комнатной температуре (на полу) для брожения. Если в процессе брожения в банках появится пена, то ее следует аккуратно снимать чистой ложкой.

После того как огурцы перебродили, добавить, по мере надобности, рассол (можно холодный, но прокипяченный) и закатать прокипяченными крышками. Хранить в прохладном

месте. Преимущество такого способа еще и в том, что огурцы, засоленные точно по рецепту, получаются высококачественными и сохраняются даже при комнатной температуре. Закупоренные стеклянные банки с огурцами не требуют низких температур при хранении. Откупоренную банку можно хранить в холодильнике и брать из нее огурцы по мере надобности.

Соленые огурцы с последующей стерилизацией

На 1 кг соленых огурцов: 10 г сухого зонтичного укропа или тмина, 5 г зелени эстрагона, 4 зубчика чеснока, 5 г семян горчицы.

Для рассола на 1 л воды: 60 г соли.

Если огурцы засолены в большой емкости еще в конце лета, а в городе нет возможности их хранить в таком виде, то такие огурцы можно будет хранить в закатанных банках.

Для этого просоленные огурцы промыть, дать стечь воде и уложить в стерилизованные банки вместе с сухой пряной зеленью эстрагона, укропа, тмина, семенами горчицы, дольками чеснока.

Можно положить и свежую пряную зелень.

Залить огурцы процеженным рассолом и накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать банки в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 5—10 мин, емкостью 1 л и 2 л – 10–15 мин, емкостью 3 л – 15–20 мин.

Закатать.

Соленые огурцы с добавлением сладкого перца

На трехлитровую банку: 1,8 кг огурцов, 1 сладкий болгарский перец, 0,5 стручка горького перца, 4 зонтика укропа, 4 листа смородины, 7 зубчиков чеснока, 50 г натертого на крупной терке корня хрена.

Для рассола на 1 л воды: 2 ст. л. соли.

Вымытые огурцы положить в таз с холодной водой на 2–3 ч.

Затем огурцы плотно уложить в стерилизованные банки, пересыпая специями. Залить холодным рассолом. Под банки надо поставить поддон, так как во время брожения может вытекать рассол. Не ставить на солнце или в очень теплое место!

Накрыть прокипяченной крышкой и оставить на два с половиной дня. Нельзя передерживать огурцы больше этого срока, иначе они будут мягкими.

Затем рассол слить, добавить в него немного воды, прокипятить 5 мин, залить кипящим в банки с огурцами и закатать их.

Поставить банки вниз горлышком до полного остывания. Желательно хранить в прохладном месте.

Соленые огурцы в пряном мятном рассоле

На 1 банку емкостью 3 л: 1,4 кг огурцов, 50 г укропа, 20 г

листьев хрена, 30 г нарезанного сладкого зеленого перца, 6 г листьев мяты, 14 г чеснока, по 6–8 шт. листьев вишни, винограда, черной смородины, 0,5 горького красного перца, 2 лавровых листа.

Для рассола на 1 л воды: 50–60 г соли.

Огурцы небольшого размера и одинаковой формы промыть, замочить в холодной воде на 4–6 ч и еще раз промыть.

На дно банки уложить одну третью часть специй, до половины наполнить огурцами, добавить еще часть специй, снова уложить огурцы, а сверху – оставшуюся зелень и специи.

Наполненные банки залить профильтрованным кипящим рассолом, накрыть прокипяченными крышками, герметично укупорить, охладить. Хранить в прохладном месте.

Маринованные огурцы

Острые маринованные огурцы

10 кг огурцов, 250 г зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1–2 головки чеснока, 15–20 г семян горчицы, 3–5 г черного перца горошком.

Для маринада на 8 л воды: 250–400 г соли, 300–500 г сахара, 1,4 л столового уксуса.

Укроп нарезать кусочками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно стерилизованных банок, затем положить в банки остальные приправы. Свежие огурцы тщательно вымыть и вертикально уложить поверх приправ.

Приготовление маринада: прокипятить 5 мин воду с сахаром и солью, затем влить уксус.

Банки с огурцами залить кипящим маринадом, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 90 °С: банки емкостью 1 л и 2 л – 20–25 мин, емкостью 3 л – 30–35 мин, затем сразу закатать.

Мелкие маринованные огурчики с чесноком и душистым перцем

10 кг мелких огурцов, 1 головка чеснока.

Для маринада на 9 л воды: 0,7 л столового уксуса, 150 г соли, 50—100 г сахара, по 10–15 г черного и душистого перца и семян горчицы, 5–7 шт. лаврового листа.

Вымытые огурцы уложить в стерилизованные банки вертикально, положить чеснок. Сварить маринад, для чего прокипятить все составляющие 5 мин, уксус влить перед тем, как снять с огня.

Залить кипящим маринадом огурцы и пастеризовать при 90 °С банки емкостью 1 л и 2 л 20–25 мин, емкостью 3 л – 30–35 мин, после чего сразу закатать.

Огурцы, маринованные в трех видах маринада

На три банки емкостью 2,5 л: 5 кг очень мелких огурцов, 500 г

мелкого репчатого лука, 1 л винного уксуса, 50 г сахара, 100 г соли, 8 лавровых листов, 20 можжевеловых ягод, 1 ст. л. черного перца горошком.

Для маринада с укропом и чесноком: 12 зубчиков чеснока, 2 пучка укропа, 4–6 соцветий зонтичного укропа, 1 ч. л. черного перца горошком.

Для маринада с имбирем и приправой «Карри»: 200 г свежего имбирного корня, 2 пучка кинзы, 4 стручка красного жгучего перца чили, 30 г семян кориандра, 1 ст. л. приправы «Карри».

Для маринада с хреном и цедрой лимона: 200 г хрена, 5 веточек мелиссы, тертая цедра двух лимонов.

Огурцы вымыть, промокнуть салфеткой, посыпать 50 г соли, перемешать и оставить на 6 ч. За это время несколько раз перемешать. Очистить лук. В 2 л воды прокипятить в течение 5 мин уксус, сахар, 50 г соли, лук, лавровый лист, можжевеловые ягоды и перец горошком. Дать остыть. Приготовление заготовок для маринада с укропом и чесноком: очистить чеснок и на разделочной доске слегка размять зубчики плоской стороной ножа. Два пучка укропа и соцветия зонтичного укропа крупно нарезать. Перец горошком положить в чайное ситечко и обдать кипятком.

Приготовление заготовок для маринада с имбирем и приправой «Карри»: имбирный корень очистить и нарезать тонкими кружочками. Кинзу мелко нарезать. Подготовить и отмерить сухие приправы.

Приготовление заготовок для маринада с хреном и цедрой лимона: очистить хрен и нарезать небольшими кружочками слегка наискосок. Мелиссу нарезать. Натереть на мелкой терке лимонную цедру.

Огурцы достать из соли, промыть водой и каждый огурец разрезать наискосок на три части. Маринад процедить через сито.

Лук и специи из маринада разложить в три стерилизованные банки.

Для огурцов с маринадом из укропа и чеснока: положить в банку слоями нарезанные огурцы и подготовленные специи, залить маринадом.

Для огурцов с маринадом из имбиря и приправы «Карри»: положить в банку слоями нарезанные огурцы и подготовленные специи, залить маринадом.

Для огурцов с маринадом из хрена и цедры лимона: положить в банку слоями нарезанные огурцы и подготовленные специи, залить маринадом.

Все три банки закрыть полиэтиленовыми крышками и дать постоять 2–3 дня, после чего огурцы будут готовы. В

холодильнике их можно хранить 6–8 дней. Мариновать огурцы по этому рецепту можно, не разрезая их, но тогда они будут готовы только через 8—10 дней.

Огурцы, маринованные по-деревенски

На трехлитровую банку: 1,8 кг огурцов, 1 лист хрена, 1–2 головки чеснока, по 8 листьев черной смородины и вишни, 50 г укропа с соцветиями, 1 стебель эстрагона или 2 стебля базилика, 2–3 листа листовой горчицы, 10–12 мелких репчатых луковиц.

Для маринада на 1 л воды: 60 г соли, 30–40 г сахара, 3–4 ст. л. уксуса, 6–8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, кусочек корицы.

На дно трехлитровой стерилизованной банки уложить пряную зелень: хрен, чеснок, листья смородины и вишни, укроп, эстрагон или базилик, лист горчицы, а на них – два ряда огурцов. Если огурцы отличаются по размеру, то более крупные поместить в нижнюю часть банки, слегка проколоть острием ножа в нескольких местах на глубину примерно в 5 мм.

Банку заполнить огурцами до «плечиков», в пустоты между огурцами положить мелкий лук, чеснок и пряную зелень, стараясь разместить так, чтобы было красиво.

Последний слой огурцов покрыть зеленью и пряностями.

Приготовление маринада: положить в воду соль и сахар, горошины черного перца, лавровый лист, корицу и кипятить 5 мин, перед снятием с огня влить уксус и размешать.

Банки с огурцами и зеленью залить горячим (или кипящим) маринадом до верха, накрыть прокипяченными крышками и выбрать подходящий вам способ консервирования.

Огурцы по этому рецепту можно консервировать двумя способами: методом стерилизации в кипящей воде или методом многоразовой заливки.

1 способ: стерилизация в кипящей воде

В большую емкость (кастрюлю, ведро, бочонок), на дне которой должна находиться подставка, налить воду и поместить банку (или банки).

Вода в емкости должна быть теплой, примерно 40–60 °С. Воду, после того как установили в нее банки, довести до кипения.

Стерилизация начинается с момента закипания воды. Стерилизовать банки емкостью 1 л – 10–15 мин, емкостью 3 л – 15–20 мин. При прогревании нужно следить за цветом огурцов. Если их окраска из ярко-зеленой стала оливковой, значит, температура в банке достигла 67–70 °С, прогревание следует прекратить, банки немедленно закатать, перевернув вниз горлышком до полного охлаждения.

2 способ: метод многоразовой заливки

Пряности положить на дно банок, огурцы – сверху. Банки следует залить трижды, с выдержкой 5—15 мин.

Сначала два раза залить кипятком, а в третий раз – маринадом, рассолом или другой заливкой и сразу закатать.

Затем перевернуть банки вниз горлышком и укутать в одеяло.

Когда банки охладятся, хранить в темном и прохладном месте.

На заметку: банки не следует наполнять огурцами до самого верха, выше «плечиков» должен быть только маринад, а сами огурцы должны «дышать». Зелень также не должна превышать норму, указанную в рецепте. Как правило, зелень составляет 5–6 % от веса огурцов.

Огурцы, маринованные с лимонной кислотой

Огурцы, укроп, листья смородины, вишни, чеснок по вкусу.

На 1 л воды: 50 г соли, 5—10 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Огурцы небольшого размера и одинаковой удлиненной формы промыть, замочить в холодной воде на 4–6 ч и еще раз промыть. На дно банки емкость 3 л положить укроп, листья смородины, вишни, чеснок, плотно уложить огурцы (можно поставить вертикально) и залить кипящей водой на 3–5 мин. Воду слить, добавить в нее соль, сахар, лимонную кислоту, довести до кипения и залить банки. Затем банки герметично укупорить и перевернуть до остывания.

Хрустящие маринованные огурчики по-артемовски

Мелкие огурцы, укроп, листья смородины, вишни, чеснок по вкусу.

Для маринада на 1 л воды: 50 г сахара, 100 г соли, 0,07 л уксуса.

В стерилизованные банки на дно уложить зелень, затем – маленькие огурчики, залить кипятком и оставить на 30 мин. Воду слить, добавить соль и сахар, прокипятить 5 мин, перед снятием с огня влить уксус, размешать. Слить из банок с огурцами воду и залить огурцы горячим маринадом. Сразу же закатать прокипяченными крышками и перевернуть вниз горлышком до остывания.

Маринованные огурцы, нарезанные кружочками

На 10 кг огурцов: 500 г репчатого лука, 15 г семян укропа или тмина, 50 г соли. Для маринада на 6 л воды: 2 л уксуса, 150 г соли, 750 г сахара, 10 шт. черного перца горошком.

Огурцы очистить и нарезать кружками толщиной 6–8 мм. Пересыпать солью, тмином или укропом, мелко нарезанным луком. Смесь уложить в литровые банки, залить маринадом и стерилизовать 15 мин.

Консервированные огурцы с различными добавками

Огурцы с луком в горчичном маринаде

На 1 кг мелких огурцов: 150 г репчатого лука, 1 пучок укропа, 0,25 стакана винного или столового уксуса, 350 г сухой горчицы, 5 ст. л. сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. л. черного перца горошком.

Мелкие огурцы промыть, вытереть насухо. Нарезать лук и укроп и вместе с горчицей и сахаром положить в уксус и нагреть. Добавить растертый лавровый лист и перец, затем, помешивая, вскипятить.

Положить огурцы, осторожно переворачивая, в маринад, дать закипеть, снять с огня и горячими вместе с маринадом разложить в банки. Банки немедленно закатать.

Огурцы, засоленные с яблоками

3 кг огурцов, 2 кг яблок. На 1 л воды: 50 г соли, 50 г сахара. На банку емкостью 3 л: 10 листьев лимонника.

Яблоки нарезать дольками и удалить сердцевину. Молодые, плотные, одинакового размера огурцы и дольки яблок обдать крутым кипятком и плотно уложить в банки, добавив листья лимонника.

Приготовить заливку и кипящим раствором залить банки, дать постоять 3–5 мин. После этого раствор слить, снова дать закипеть и еще раз залить банку. Повторить два раза.

После третьей заливки банки герметично укупорить и охладить.

Огурцы в яблочном соке с еловым ароматом

Огурцы. На банку емкостью 3 л: 3 веточки сосны.

Для заливки на 1 л яблочного сока: 50 г соли.

Огурцы промыть, бланшировать несколько секунд в кипящей воде. Затем уложить в банки вместе с веточками сосны длиной 7–10 см (самые нежные кончики). В яблочный сок добавить соль и вскипятить. Залить банку кипящим раствором на несколько минут, раствор слить, снова довести до кипения. После третьей заливки банку закатать.

Пикантные огурцы в огуречном соке с лимонной кислотой

Огурцы. Для 1 л огуречного сока: 3 кг перезрелых огурцов.

На 1 л огуречного сока: 50 г соли, 50 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Приготовление огуречного сока: перезрелые огурцы обдать кипятком, натереть на крупной терке и отжать сок через марлю. Огурцы, предназначенные для консервирования, промыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить плотно в банку.

В огуречном соке растворить соль, сахар, лимонную кислоту, вскипятить и произвести трехкратную заливку, как описано в предыдущем рецепте. Банки укупорить и охладить.

Огурцы в капустных листьях, маринованные в яблочном соке

Огурцы. На 1 кг мелких огурцов: 1 небольшой кочан капусты, 1 головка чеснока, веточки укропа.

Для рассола на 1 л воды: 1,5 стакана яблочного сока, 2,5 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли .

Кочан капусты разобрать на листья, отварить их в подсоленной воде, как для голубцов, охладить.

Огурцы промыть, обдать кипятком и сразу же опустить в холодную воду.

Затем обсушить, завернуть в подготовленные капустные листья и плотно уложить в банки, перекладывая их очищенным и нарезанным кружочками чесноком и промытыми веточками укропа.

Приготовление рассола: воду соединить с соком, добавить сахар, соль, довести смесь до кипения.

Подготовленные огурцы трижды залить рассолом, затем банки закатать, укутать.

Огурцы с укропом в яблочном соке

На 2 кг огурцов: 1,3 л яблочного сока, 7 зонтиков укропа, 50 г сахара, 50 г соли.

Огурцы промыть, обдать кипятком, затем холодной водой, плотно уложить в банки, перекладывая зонтиками укропа со зрелыми семенами.

Добавить в яблочный сок соль и сахар, нагреть раствор до кипения, произвести трехкратную заливку огурцов и закатать банки.

Огурцы с гвоздикой и мятой в соке красной смородины

Огурцы.

На банку емкостью 1 л: 3 зубчика чеснока, 2–3 горошины черного перца, 2 гвоздики, 1 веточка укропа, 1 веточка мяты.

На 1 л воды: 250 мл сока красной смородины, 50 г соли, 20 г сахара.

Одинаковые по размеру небольшие огурцы хорошо помыть, срезать кончики. На дно каждой банки положить горошины черного перца, гвоздику, чеснок, укроп и мяту.

Огурцы установить в банках вертикально, залить кипящим раствором, приготовленным с добавлением сока красной смородины, соли и сахара.

Банки закрыть крышками и стерилизовать 8 мин.

Огурцы в клюквенном соке

Огурцы.

На 800 мл воды: 300 г клюквы, 50 г соли, 50 г сахара.

Огурцы погрузить на 2–3 секунды в кипящую воду, затем уложить в трехлитровую банку. Клюкву отварить в воде, протереть через сито в тот же отвар, добавить сахар, соль и еще

раз прокипятить. Залить огурцы на несколько минут приготовленным кипящим раствором, затем слить его, залить еще два раза, после третьей заливки банку закатать.

Огурцы в виноградных листьях, маринованные в виноградном соке

Огурцы, виноградные листья по количеству огурцов.

На 1 л воды: 300 г виноградного сока, 50 г соли, 50 г сахара.

Отобранные огурцы промыть, обдать крутым кипятком, затем промыть холодной водой.

Каждый огурец завернуть в виноградный лист и плотно уложить в трехлитровую банку: листья винограда сохранят зеленый цвет огурцов и придадут им особый вкус.

Приготовить маринад из виноградного сока, сахара и соли.

Кипящим маринадом залить огурцы, через 3–5 мин раствор слить в кастрюлю, снова довести до кипения и залить огурцы еще раз.

Процесс повторить дважды, затем банку сразу закатать.

Огурцы, маринованные с чесноком и водкой

На 2 кг огурцов: 100 г соли, 2 л воды, 50 мл виноградного уксуса, 50 мл водки, чеснок, зонтичный укроп, листья черной смородины по вкусу.

Свежие огурцы помыть, поместить в таз и залить холодной водой.

После чего выложить огурцы вместе с чесноком и зеленью в стерилизованные литровые банки.

Для приготовления маринада, воду нагреть с солью до кипения. Влить уксус, вскипятить и влить водку. Снова вскипятить и залить приготовленным рассолом огурцы. Быстро закатать, перевернуть и тепло укутать.

Дать огурцам полностью остыть и переставить в темное прохладное место на хранение.

Огурцы в соке барбариса

На 2 кг огурцов: 1 ст. л. тмина, 300 г ягод барбариса, 100 г сахара, 50 г соли, 1 л воды.

Огурцы промыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить вместе с тмином в банки.

Ягоды барбариса промыть, прокипятить 5 мин в воде, процедить отвар через сито и протереть в него ягоды.

Добавить в смесь соль и сахар, кипящим раствором провести трехкратную заливку и закатать банки.

По желанию барбарис можно не протирать, а положить целым.

Огурцы с крыжовником

На 2 кг огурцов: 100 г сахара, 400 г крыжовника, 50 г соли,

50 г ароматного уксуса, 5 веточек эстрагона, 1 л воды.

Подготовленные огурцы уложить в стерилизованные банки, пересыпая их крыжовником и веточками эстрагона.

Раствор из воды, сахара, соли, уксуса довести до кипения, залить им продукты и поставить на пастеризацию. Банки закатать.

Огурцы с щавелем

На 2 кг огурцов: 5 зонтиков укропа, 300 г щавеля, 100 г сахара, 50 г соли, 1 л воды.

Огурцы промыть, обдать кипятком, облить холодной водой, уложить в банки с зонтиками укропа.

Щавель промыть, залить крутым кипятком и вскипятить. Отвар процедить и протереть в него щавель, посолить, добавить сахар. Кипящим раствором произвести трехкратную заливку огурцов и закатать банки.

Огурцы с хреном в томатном соке

На 3,5 кг огурцов: 2 л томатного сока, 100 г соли, 70 г укропа, 50 г листьев хрена, 4 зубчика чеснока, 50 г сладкого красного перца, 2 г горького красного перца, 2–3 лавровых листа.

В сухие банки уложить специи, огурцы, залить все горячим подсоленным томатным соком (на 1 л сока – 50–60 г соли).

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 3 л – 35 мин.

Затем банки герметично укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Огурцы, маринованные с брусникой

На 2 кг огурцов: 500 г брусники.

Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 100 г сахара.

Смешать воду, соль и сахар, вскипятить. Мелкие огурцы помыть, уложить, пересыпая брусникой, в стерилизованные банки. Залить продукт кипящим маринадом, пастеризовать в кипящей воде и закатать.

Огурцы, маринованные с горчичными семенами

На 10 кг крупных огурцов: 500 г семян горчицы, 2–3 шт. репчатого лука, 1 головка чеснока.

Для маринада на 5 л воды: 5 л столового уксуса, 200–300 г соли, 1–2 кг сахара.

Крупные, но не перезрелые огурцы помыть, удалить семенную часть, обсушить половинки и нарезать кусочками. Вскипятить маринад, в конце добавить уксус и залить им огурцы в любой большой посуде. Через несколько часов огурцы пересыпать семенами горчицы, мелко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы,

профильтровать, подогреть, залить им огурцы в банках. Банки пастеризовать при 90 °С: банки емкостью 0,5 л – 10 мин, емкостью 1 л и более – 12–15 мин.

Огурцы, маринованные с можжевельником и тимьяном

На 40 шт. мелких огурцов: 300 г репчатого лука, 75 мл уксусной эссенции, 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 лавровых листа, 1 ч. л. белого перца горошком, 4 ягоды можжевельника, эстрагон, укроп, тимьян, хрен по вкусу.

Огурцы помыть под струей холодной воды, сложить в большие банки, сдобрив перечисленными приправами и пересыпать луком, нарезанным четвертинками. Воду с уксусом, солью, сахаром довести до кипения и сразу же залить ею огурцы. Через 2 дня маринад слить, снова разогреть и горячим залить огурцы. Они должны быть полностью покрыты маринадом. Когда маринад остынет, закрыть банки целлофаном и хранить в холодильнике.

Огурцы с цветной капустой, фасолью, горошком и луком в соке красной смородины

На 500 г мелких огурцов: 200 г цветной капусты, 100 г лука-севка, 1 маленькая морковь, 6 шт. стручковой фасоли, 100 г зеленого горошка, 1 стакан сока красной смородины, 1,5 стакана воды, 0,25 ч. л. лимонной кислоты, соль по вкусу.

Огурцы обсушить и уложить в пастеризованные банки. Морковь очистить, нарезать кружочками.

Цветную капусту разобрать на соцветия и вместе с морковью и стручковой фасолью отварить в подсоленной и подкисленной воде 5 мин. Затем откинуть их на дуршлаг, дать воде стечь.

Выложить в банки к огурцам, добавив очищенный лук и зеленый горошек. Сок красной смородины соединить с водой, посолить, добавить лимонную кислоту, довести до кипения. Полученной смесью залить овощи.

Стерилизовать банки 10 мин, закатать.

Помидоры

Соленые и квашеные помидоры

Помидоры красные натуральные

На банку емкостью 1 л: 550–600 г помидоров.

Для рассола на 4 стакана воды: 1,5 ст. л. соли.

Красные помидоры можно консервировать без уксуса, так как они содержат достаточное количество кислоты. Отобрать плоды с хорошей ровной окраской, плотные и однородные по размеру. Удалить плодоножки, помыть помидоры, уложить в банки и залить кипящим рассолом (на 4 стакана воды – 1,5 ст. л. соли).

Банки накрыть крышками и стерилизовать (емкостью 1 л – 10–12 мин, емкостью 3 л – 15 мин), после чего закатать и охладить.

Соленые помидоры с водкой

Помидоры.

На одну банку емкостью 3 л: 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. водки.

В стерилизованные трехлитровые банки разложить помытые и просушенные помидоры (пряности и травы не класть!).

Залить кипятком на 5 мин, слить, добавить в каждую банку соль, сахар и водку. Повторно залить кипятком, закатать банки, перевернуть вверх дном.

Соленые помидоры в собственном соку

10 кг крепких помидоров для засола, 10 кг спелых помидоров для томатной массы, 100 шт. листьев черной смородины, 5 кг соли.

Дно бочки выстелить свежесобранными листьями черной смородины, бочку заполнить красными помидорами для засола, переслаивая их листьями смородины и посыпая солью (5 % к массе плодов). После заполнения бочки помидоры залить протертой томатной массой из спелых помидоров. Брожение продолжается 6–7 суток.

После чего бочку вынести в холодное помещение.

Соленые помидоры с горчицей

Помидоры.

Для рассола на 10 л воды: 300 г соли, 50 г сухой горчицы, 30 г чеснока, 200 г укропа, 30 г хрена (корень), 25 г эстрагона, 100 г листьев вишни, 20 горошин душистого перца.

Помидоры взять крепкие, неперезревшие, средней величины. Плоды тщательно помыть.

Дно эмалированной емкости устелить пряной зеленью и посыпать порошком сухой горчицы ровным слоем.

Затем уложить помидоры, переслаивая их пряностями, укропом, чесноком, хреном, перцем, эстрагоном.

Сверху помидоры закрыть листьями вишни и полотняной салфеткой. Залить рассолом, поверх уложить деревянный круг и груз.

Через 6–7 дней после засолки помидоры следует поместить в холодное место. Через 30 дней помидоры просолятся и будут готовы к употреблению.

Соленые баночные помидоры со вкусом бочковых

На банку емкостью 3 л: 1,8 кг помидоров, 1 сладкий перец, 1 репчатая луковица, по 5 листов черной смородины и вишни, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Для рассола на 10 л воды: 600–800 г соли.

На дно стерилизованных трехлитровых банок положить укроп, петрушку, ломтики сладкого перца, четвертинки лука, листья черной смородины и вишни. Наполнить банки помидорами.

В кипящей воде растворить соль. Рассол остудить.

Залить холодной заливкой банки с помидорами. Оставить банки на 2 недели в теплом помещении.

Затем заливку слить и перекипятить.

Помидоры промыть водой.

Залить горячей заливкой, закрыть плотными полиэтиленовыми крышками и поставить в погреб.

Помидоры, соленые в бочках

10 кг помидоров, 300 г укропа, 100 г листьев черной смородины, 100 г петрушки, 100 г зелени сельдерея, 10 г свежего горького перца.

Для рассола на 1 л воды: 60–70 г соли.

Требования к помидорам те же, что и для засолки в банках.

Плотность плодов в готовом продукте зависит от степени их зрелости, поэтому розовые и красные помидоры лучше солить в небольшой таре (10–15 л), бурые – в таре на 25–50 л, зеленые – в таре на 100 л.

Красные помидоры надо засаливать в день уборки, бурые и зеленые можно хранить до засола 2–3 дня (в прохладном затемненном месте).

При солении помидоров в бочках из мягких пород дерева рекомендуется добавлять свежие вишневые листья.

На дно бочки уложить пряную зелень, затем помидоры и залить остуженным рассолом, крепость которого зависит от степени зрелости плодов.

Зеленые, мелкие бурые и розовые следует заливать 6-процентным рассолом, красные и крупные бурые – 7-процентным.

Наполненную бочку выдержать 24 ч при температуре 18–20 °С, затем переместить в прохладное место (не выше 5–6 °С).

Через несколько дней проверить, нет ли течи, при необходимости долить рассолом. После окончания брожения рассол должен стать прозрачным.

Помидоры, соленые «На скорую руку»

Для рассола на 1 л воды: помидоры, 20–30 г соли.

Свежие, здоровые целые плоды небольшого размера, с плотной мякотью и однородной окраской тщательно помыть, уложить плотно в банки, не допуская раздавливания, и залить кипящим рассолом (вместо рассола можно использовать томатный сок).

Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 35 мин, емкостью 1 л – 40 мин.

Помидоры, засоленные без шкурки

Для рассола на 1 л воды: 50–60 г соли.

Красные помидоры «сливки» или мелкие круглые томаты диаметром до 3–4 см отсортировать по величине, степени зрелости и окраске, очистить от плодоножек, промыть в проточной воде, уложить в дуршлаг, на 1–2 мин погрузить в кипяток и охладить холодной водой.

После этого кожица легко отделяется от мякоти ножом.

Очищенные томаты уложить в подготовленные банки и залить горячим рассолом. Наполненные банки стерилизовать при 110 °С: банки емкостью 0,5 л – 5–8 мин, емкостью 1 л – 10–12 мин с момента закипания.

Помидоры острого засола

На 10 кг помидоров: 2 пучка укропа, 1 пучок эстрагона, 1–2 шт. горького красного перца в стручках, немного свежих листьев черной смородины, хрена, сельдерея, петрушки, пастернака. Для рассола на 10 л воды: 600 г соли .

Томаты уложить в кадку, переложить пряностями и горьким перцем, залить рассолом. Сверху положить кружок и на него небольшой груз. На заметку: спелые томаты заливают более крепким по концентрации рассолом.

Помидоры, засоленные с горчицей

Помидоры, листья черной смородины. Для рассола на 10 л воды: 2 стакана сахара, 1 стакан соли, 15 шт. лаврового листа, по 1 ч. л. размятых горошин душистого и черного перца, 100 г сухой горчицы.

Немного недозрелые твердые томаты хорошо промыть и уложить в бочонок, пересыпая листьями черной смородины. Дно также выложить листьями.

В остывший прокипяченный рассол, сваренный из

перечисленных ингредиентов, добавить сухую горчицу, размешать и дать отстояться. Когда рассол станет прозрачным, желтоватым, залить им томаты. Сверху положить чистую тряпочку и гнет.

Помидоры сухого засола

На 10 кг помидоров: 1,1–1,2 кг соли

Томаты помыть и уложить в бочку, пересыпая каждый ряд сухой поваренной солью. Бочку закрыть кружком, поверх него установить небольшой гнет. Хранить в холодном месте.

Помидоры, засоленные с молодой кукурузой

На 10 кг помидоров: 550–600 г соли, листья черной смородины, зелень сельдерея, стебли и листья кукурузы.

На дно дубовой бочки положить листья черной смородины, предварительно ошпаренные кипятком.

Помидоры, сельдерей, молодые стебли и листья кукурузы помыть в холодной воде. На дно бочки уложить слой кукурузных листьев, затем рядами томаты и сельдерей. Молодые стебли кукурузы нарезать кусочками длиной 1–2 см, переслаивая ими каждый ряд томатов.

Сверху томаты накрыть листьями кукурузы и залить чистой водой. Соль всыпать в чистый марлевый мешочек, который положить поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде. Бочонок накрыть небольшим кружком, сверху установить небольшой груз.

Квашеные помидоры

На 2 кг помидоров: 100 г сахара, 2 ст. л. соли, 50 г листьев вишни, по 50 г зелени эстрагона и сельдерея.

Помидоры наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно рядами, переслаивая их листьями вишни, зеленью сельдерея и эстрагона. Каждый ряд пересыпать сахаром и солью.

Сверху накрыть чистой тканью и положить гнет. Выдержать в теплом помещении до появления рассола и выставить на холод для хранения.

Помидоры, квашенные в капусте

1 часть красных помидоров, 2 части белокочанной капусты, зелень сельдерея, листья мяты, вишни, черной смородины и кусочки горького острого перца по вкусу.

На 1 кг овощей: 25 г соли.

Красные плотные помидоры помыть и наколоть вилкой со стороны плодоножки. С капусты удалить верхние загрязненные литья.

Уложить в тару для заквашивания слой капусты, на него – слой томатов плодоножками вверх, вплотную друг к другу.

Укрыть помидоры слоем капусты, на него снова поместить

помидоры и в таком порядке заполнить всю емкость.

Каждый слой пересыпать солью и добавить по вкусу зелень сельдерея, листья мяты, вишни, черной смородины и кусочки горького острого перца.

После этого накрыть помидоры чистой тканью, положить на нее деревянный кружок и установить гнет.

На второй день, если выделившийся сок не покрывает овощи, увеличить груз. Если и это не поможет, долить консервирующий раствор.

Приготовление консервирующего рассола: в 1 л воды развести 50 г соли и 200 г сахара. Вместо сахара можно использовать 3–4 ст. л. меда.

Помидоры, маринованные в уксусе

Маринованные помидоры

На одну банку емкостью 1 л: помидоры, 1 лавровый лист, 1 стручок горького перца, 5 горошин черного перца, 2–3 бутона гвоздики.

Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 50 г сахара, 3 ч. л. уксусной эссенции.

Помидоры для маринования берут мелкие, молочной спелости или бурые.

В банку положить помидоры, лавровый лист, горький перец, черный перец горошком, гвоздику.

Приготовление маринада: в воду добавить соль, сахар, закипятить. В конце влить уксусную эссенцию. Готовым маринадом залить содержимое банок.

Пастеризовать около 20 мин при температуре 90 ˚С.

Помидоры «со знаком качества

«

На банку емкостью 3 л: помидоры, зелень (листья смородины, хрена, вишни, зелень укропа), 1 репчатая луковица, 5 долек чеснока, 3 ст. л. растительного масла.

Для маринада на 3 л воды: 3 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, 1 стакан уксуса, душистый перец, горький перец, лавровый лист по вкусу.

На дно подготовленных банок положить нарезанную зелень, чеснок, влить растительное масло. Выложить зрелые, но не мягкие плоды, сверху – кольца репчатого лука. Залить два раза кипяченой водой на 20 мин, третий раз – маринадом.

Приготовление маринада: в воду добавить соль, сахар, душистый перец, горький перец, лавровый лист и закипятить. Затем влить уксус.

Этим маринадом залить помидоры, после чего стерилизовать банки 10–12 мин.

Помидоры быстрого приготовления

На 3-литровую банку: помидоры, листья смородины, вишни и хрена, зелень укропа.

Для маринада на 3 л воды: 50 г соли, 100 г сахара, 50 мл уксуса, душистый перец, горький перец, лавровый лист по вкусу.

Положить в подготовленные банки листья смородины, вишни, хрена, помидоры, измельченную зелень укропа. Залить два раза кипяченой водой на 20 мин, третий раз – маринадом.

Приготовление маринада: в воду добавить соль, сахар, душистый перец, горький перец, лавровый лист и закипятить. Затем влить уксус.

Этим маринадом залить помидоры, после чего стерилизовать банки 10–12 мин.

Помидоры в растительном масле

На банку емкостью 1 л: помидоры, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 1 небольшая репчатая луковица, нарезанная кольцами, 2–3 ст. л. растительного масла.

Для маринада на 1 л воды: 7-10 лавровых листов, 15 горошин черного перца, 15 бутонов гвоздики, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. уксуса.

На дно литровой банки положить лавровый лист, черный перец горошком, луковицу, нарезанную кольцами. Плотно уложить разрезанные пополам красные, с плотной мякотью помидоры (разрезом вниз). Сверху – несколько колец лука.

Помидоры залить кипящим маринадом. Стерилизовать 10 мин, накрыв крышкой. Перед тем как закатывать, в банку налить растительное масло (прокаленное), чтобы оно слоем покрыло маринад.

«Бабушкины» помидоры

На банку емкостью 1 л: помидоры, 2 ст. л. уксуса, 1 репчатая луковица, 4–5 долек чеснока, 3–4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени.

Для заливки на 1 л воды: 50 г соли, 25 г сахара.

Для консервирования подобрать одинаковые плоды. Проколоть около плодоножек. В литровую банку уложить помидоры, добавить уксус, луковицу (крупный лук можно нарезать кольцами), чеснок, черный перец горошком, свежую нарезанную зелень и лавровый лист.

Залить кипящей заливкой. Стерилизовать банки емкостью 1 л – 10 мин, емкостью 3 л – 15 мин.

Помидоры натуральные, консервированные с лимонной кислотой

На банку емкостью 1 л: 500–600 г помидоров.

Для рассола на 1 л воды: 30 г соли, 1–2 г лимонной кислоты, 10 г сахара.

Для консервирования отобрать спелые, с хорошей окраской, плотные и одинаковые по размеру помидоры. Консервировать можно с кожицей и без кожицы. Кожица легко снимается, если помидоры ошпарить кипятком, а затем остудить холодной водой Помидоры с кожицей надо наколоть в области плодоножек.

Подготовленные помидоры плотно уложить в стерилизованные банки и залить кипящей водой. Выдержать 5—10 мин, вновь залить свежей кипящей водой и выдержать то же время. В третий раз залить кипящим маринадом. Приготовление маринада: прокипятить воду с солью, сахаром и лимонной кислотой. Банки сразу закатать прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышком и укутать в ватное одеяло до полного их охлаждения. Если помидоры не очень крупные, то достаточно один раз залить водой, а затем – маринадом.

Помидоры с базиликом, консервированные с лимонной кислотой

На банку емкостью 1 л: 500–600 г помидоров, 12 зубчиков чеснока, 10 г базилика, 5 г пряной зелени (укроп, петрушка, сельдерей).

Для рассола на 1 л воды: 35 г соли, 1–2 г лимонной кислоты, 15 г сахара.

На дно стерилизованных банок положить чеснок и пряную зелень. Затем уложить в банки вымытые и наколотые в области плодоножек помидоры и базилик. Выдержать 5—10 мин, вновь залить свежей кипящей водой и выдержать еще столько же. В третий раз залить кипящим маринадом. Приготовление маринада: прокипятить воду с солью, сахаром и лимонной кислотой. Банки сразу закатать прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышком и укутать в ватное одеяло до полного их охлаждения. Если помидоры не очень крупные, то достаточно один раз залить водой, а затем – маринадом.

Помидоры, консервированные с уксусной заливкой

Помидоры, чеснок, зелень (укроп, петрушка, эстрагон) по вкусу.

Для заливки на 1 л воды: 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. соли.

Для консервации отобрать помидоры одинаковые по размеру и спелости. Чтобы они при нагревании не лопнули, сделать прокол деревянной палочкой в месте расположения плодоножек.

Положить помидоры вместе с зеленью в стерилизованные банки и залить горячей заливкой.

Приготовление уксусной заливки: в воду положить соль и сахар, прокипятить и добавить уксус.

Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 1 л – 10 мин, емкостью 3 л – 12–15 мин.

Сразу закатать и перевернуть донышками вверх до охлаждения.

Помидоры-сливки, консервированные половинками

На банку емкостью 3 л: 2 кг помидоров, 1–2 небольшие репчатые луковицы, 5–6 горошин черного перца, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. растительного масла.

Для рассола на 1 л воды: 1 ст. л. с верхом сахара, 1 ст. л. с верхом соли.

Помидоры-сливки тщательно вымыть, разрезать пополам.

В стерилизованные банки положить разрезанные пополам луковицы, перец, затем помидоры. Залить горячим рассолом. Добавить уксус и растительное масло. Накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 15–20 мин. Сразу закатать.

Помидоры «Почти как свежие»

На банку емкостью 1 л: 600 г мелких помидоров, 6 зубчиков чеснока, 6 горошин черного перца, 1–2 небольшие репчатые луковицы, 1–2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса.

Для заливки на 2 л воды: 5 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара.

На дно стерилизованных банок положить чеснок, перец и несколько колец лука. Наполнить банку помидорами. Сверху также положить кольца лука, влить растительное масло и уксус.

Залить помидоры кипящей заливкой, накрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать 10 мин. Сразу закатать.

Помидоры, консервированные в соках и заливках

Помидоры, консервированные в яблочном соке

На 2 кг помидоров: 0,5 шт. горького красного перца в стручках, 500 мл яблочного сока, 1 л воды, 100 г меда, 50 г соли.

Томаты наколоть вилкой со стороны плодоножек, уложить в банку, добавить кусочек горького перца. Растворить в воде мед и соль, смешать с яблочным соком. Довести раствор до кипения, залить томаты и пастеризовать: банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25–30 мин. Сразу закатать.

Помидоры с чесноком, консервированные в яблочном соке

На банку емкостью 3 л: 2 кг помидоров, 1 головка чеснока.

На 1 л яблочного сока: по 50 г соли и сахара.

Чеснок очистить, томаты 30 секунд бланшировать в кипящей воде, затем деревянной палочкой сделать сверху 2–3 прокола, чтобы кожица у них не растрескалась. Вскипятить яблочный сок с солью и сахаром. Томаты уложить в трехлитровую банку, пересыпая чесноком, залить кипящей заливкой, быстро закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Помидоры, консервированные в смеси яблочного сока и сока черноплодной рябины

2 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 0,3 л сока черноплодной рябины, 30 г соли, 100 г сахара.

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек, уложить плотно в банку. Приготовление заливки из соков: соль и сахар растворить в яблочном соке, добавить сок черноплодной рябины, довести все до кипения.

Кипящим раствором залить выложенные в банку помидоры, накрыть крышкой. Пастеризовать банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25–30 мин и закатать.

Помидоры без кожуры в томатном соке

На банку емкостью 0,5 л: 350 г очищенных красных помидоров, 5 г соли, 160–170 мл томатного сока для заливки.

Промытые помидоры положить в дуршлаг или марлевый мешок и на 1–2 мин опустить в кипяток; затем быстро погрузить на 3–5 мин в холодную воду. После такой бланшировки кожура помидоров легко очищается.

Очищенные помидоры ополоснуть водой, выложить в банки, залить кипящим томатным соком.

Приготовление томатного сока: томатный сок готовят из перезрелых помидоров. Помытые помидоры разрезать на кусочки, сложить в кастрюлю и, помешивая, кипятить 5—10 мин, после чего горячими протереть через дуршлаг или мелкое сито. Снова нагреть (при желании на 1 л сока добавить 1 ст. л. соли) и использовать для заливки помидоров. Залитые томатным соком банки накрыть крышками и стерилизовать: банки емкость 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 3 л – 25 мин, после чего закатать и охладить обычным способом.

Помидоры, засоленные в томатной массе с сахаром и корицей

На 10 кг томатов: 4 кг томатной массы, 3 кг сахара, 200 г смородинового листа, 10 г черного перца горошком, 5 г корицы, соль по вкусу.

На дно бочки положить смородиновый лист, душистый перец, корицу, сверху – буро-розовые или зеленые томаты. Укладывать слоями, не доходя до верхнего края бочки 20 см. Из спелых томатов сделать томатную массу, смешать с сахаром и залить ею томаты. Приготовление томатной массы: томатную массу готовят из перезрелых помидоров. Помытые помидоры разрезать на кусочки, сложить в кастрюлю и, помешивая, кипятить 5—10 мин, после чего горячими протереть через дуршлаг или мелкое сито. Массу снова нагреть, добавить на 1 л массы 1 ст. л. соли и использовать для заливки помидоров.

Помидоры, консервированные в смеси томатного сока и сока красной смородины

2 кг помидоров, 1 л томатного сока, 1 л сока красной

смородины, 30 г соли, 200 г сахара.

Спелые помидоры помыть, обдать кипятком, наколоть вилкой со стороны плодоножек, уложить плотно в подготовленные стеклянные банки. Приготовление заливки из соков: соль и сахар растворить в томатном соке, добавить сок красной смородины, довести все до кипения. Залить помидоры соком, банки накрыть крышками, установить в кипящую воду. Пастеризовать банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25–30 мин. После этого банки сразу же закатать. На заметку: аналогичным способом можно приготовить заливку из разных соков: яблочного, виноградного, ежевичного, черноплодной рябины, крыжовника и других ягодных и фруктовых соков.

Помидоры, консервированные в соке красной смородины с медом

На банку емкостью 3 л: помидоры, по 30 г листьев мелиссы и эстрагона. На 1 л воды: 300 мл сока красной смородины, 50 г меда, 50 г соли.

Помидоры одинакового размера бланшировать в кипящей воде 30 секунд, уложить в банку, добавить зелень: листья мелиссы, эстрагон.

Приготовить заливку из воды, в которую добавить сок красной смородины, мед, соль. Кипящим раствором залить томаты, через 3–5 мин раствор слить, снова вскипятить. Повторить еще дважды.

После третьего залива банку закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Помидоры в соке черной смородины

2 кг помидоров, 300 мл сока черной смородины, 2–3 веточки с листьями черной смородины, 1 л воды, 30 г соли, 100 г сахара.

Спелые помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек и выложить в банку вместе с веточками черной смородины (их длина должна соответствовать высоте банки).

Приготовление заливки из сока: растворить в воде сахар и соль, добавить сок черной смородины (вместо сока можно положить ягоды черной смородины), нагреть раствор до кипения и провести трехкратную заливку томатов.

Банки закатать, перевернуть донышком вниз и охладить.

Помидоры, консервированные в сухом красном вине с медом

Для маринада на 1 л сухого красного вина: 200 г меда, 30 г соли.

Наиболее подходящими для этой заготовки будут мелкие темноокрашенные помидоры. Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек, уложить в подготовленные банки, залить кипящим, пастеризовать и закатать.

Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 1 л – 10 мин, емкостью 3 л – 12–15 мин.

Помидоры, консервированные с различными овощами и добавками

Помидоры с перцем

На 2,5 кг помидоров: 1 шт. горького красного перца в стручках, 1 шт. сладкого красного перца в стручках, 10 шт. черного перца горошком, 5 шт. душистого перца горошком, 1 корень петрушки с зеленью, 1 морковь.

Для рассола на 2 л воды: 30 г соли, 60 г сахара, 4 ч. л. уксусной эссенции.

Уложенные в банки и очищенные от кожицы томаты и специи залить рассолом. Банку поместить в кастрюлю с теплой водой, поставить на огонь, довести воду до кипения и держать банку 20 мин в кипящей воде.

Затем достать ее из кастрюли, добавить уксусную эссенцию и закатать жестяной крышкой.

Хранить в прохладном месте.

Помидоры с репчатым луком в маринаде

2 кг помидоров, 200 г репчатого лука.

Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 100 г меда, 50 мл яблочного уксуса.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами. Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек, уложить плотно в стерильные банки, пересыпая кольцами лука.

Подготовленные овощи залить кипящим маринадом, накрыть стерильными крышками, пастеризовать и сразу же закатать.

Помидоры с базиликом

Помидоры, 1 пучок базилика.

Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 100 г меда или сахара, 2 ст. л. ароматизированного уксуса на базилике.

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек, выложить в стерильную банку, перекладывая веточками свежего базилика.

Залить кипящим маринадом, пастеризовать, закатать крышками.

На заметку: если у вас нет ароматизированного уксуса на базилике, воспользуйтесь обычным яблочным уксусом.

Помидоры в виноградных листьях

2 кг помидоров, 200 г виноградных листьев.

Для заливки на 1 л воды: 100 г сахара и 50 г соли.

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек, завернуть каждый в виноградный лист и уложить в банку, либо уложить помидоры в банку, переслаивая их виноградными

листьями.

Развести в воде сахар и соль, провести трехкратную заливку кипящим раствором. После третьей заливки банку закатать.

Помидоры, маринованные с луком и сельдереем

Помидоры, 2–3 репчатые луковицы, 1 пучок зелени сельдерея.

Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 100 г сахара, 50 мл яблочного уксуса.

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек, выложить в банки, перекладывая репчатым луком и сельдереем.

Если лук мелкий, его следует очистить и использовать целиком, если же он крупный – красиво нарезать. Все залить кипящим маринадом и закатать.

Помидоры, маринованные с крыжовником

2 кг помидоров, 500 г крыжовника.

Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 200 г сахара, 50 мл уксуса.

Помидоры и крыжовник помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек, выложить плотно в банки. Залить кипящим маринадом и закатать.

Помидоры с гроздьями рябины

2 кг помидоров, 0,5 кг гроздьев рябины.

Для маринада на 1 л воды: 100 г сахара, 50 г соли, 50 мл яблочного уксуса.

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек, выложить в банку вместе с промытыми гроздьями рябины.

Развести в воде сахар, соль и уксус, кипящим раствором провести трехкратную заливку. Банки закатать.

Помидоры в медовом маринаде

2 кг помидоров, 3–4 репчатые луковицы, 1 лавровый лист, перец горошком, бутоны гвоздики по вкусу.

Для маринада на 1,5 л воды: 2 ст. л. соли, 6 ч. л. сахара, 1,5 ст. л. меда, 2 ст. л. уксуса.

Помидоры разрезать пополам, лук нарезать кольцами. Выложить слоями, помидоры можно выкладывать разрезом и вниз, и вверх. Закипятить маринад, удалить пенку, снять с огня и влить уксус. Разложить по банкам лавровый лист, перец горошком, бутоны гвоздики, залить маринадом. Стерилизовать банки емкостью 1 л – 5 мин, емкостью 2 л – 10 мин, емкостью 3 л – 15 мин. Закатать.

Помидоры с виноградом

На банку емкостью 3 л: 1 сладкий перец, 1 горький перец, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 листов смородины, 4 листа вишни, 10 горошин черного перца, 1 лист хрена, 2 веточки укропа, 2 веточки петрушки, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 гроздь

винограда.

Помидоры, предназначенные для консервирования, очистить от плодоножек, промыть, проколоть в нескольких местах. В стерилизованную банку уложить специи, зелень, помидоры, виноград, соль, сахар, залить кипятком на 20 мин. Слитую воду снова довести до кипения, залить помидоры и закатать.

Помидоры с капустой

2 кг помидоров, 1 небольшой кочан белокочанной капусты. Для маринада на банку емкостью 3 л: 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 50 мл уксуса, 2 таблетки аспирина.

Помидоры уложить в банку, предварительно проколов деревянной палочкой в районе плодоножек, пересыпая нашинкованной капустой. Залить кипящим маринадом и стерилизовать 5—10 мин.

Помидоры с корицей

На банку емкостью 3 л: 1,8 кг помидоров, 2 сладких перца. Для маринада на 1,2 л: 1,5 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, корица на кончике ножа.

На дно трехлитровой банки положить кусочки сладкого перца, на них уложить помидоры, сверху и по бокам также положить ломтики перца. Залить кипятком и оставить на 20 мин.

Воду слить и на ее основе приготовить маринад, добавив указанные ингредиенты и доведя до кипения.

В конце добавить уксус.

Залить содержимое банок кипящим маринадом и закатать.

Помидоры с яблоками

На банку емкостью 3 л: 1,8 кг помидоров, 3 яблока, 3 сладких болгарских перца, 2 ст. л. уксуса, чеснок, перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Для рассола на банку емкостью 3 л: 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Разложить помидоры со сладким перцем и яблоками по банкам. Залить кипятком и дать постоять 10 мин.

Воду слить, довести до кипения еще раз, в это время добавить в банку чеснок, лавровый лист, перец горошком и уксус.

Залить содержимое банки кипящим рассолом и закатать.

Помидоры с репчатым луком

На банку емкостью 1 л: 2 репчатые луковицы, 600 г помидоров, 1 лавровый лист, 5–7 горошин черного перца, 2–3 ст. л. растительного масла.

Для рассола на 1 л воды: 1 ст. л. соли.

В подготовленную литровую банку на четверть объема насыпать репчатый лук, нарезанный кольцами, положить лавровый лист, черный перец горошком, доверху заполнить

красными спелыми помидорами, залить процеженным кипящим рассолом так, чтобы сверху можно было налить 2–3 ст. л. растительного масла вровень с краями банки, закрыть прокипяченной крышкой и 5–7 мин стерилизовать, после чего закатать.

Банку перевернуть вверх дном и укутать до полного охлаждения.

Помидоры с баклажанами

На банку емкостью 3 л: 1 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 3 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, веточка сельдерея, лист хрена.

Для маринада на 1 л воды: 4 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл уксуса.

Баклажаны очистить от кожуры и нарезать кружками толщиной 4–5 см. Залить кипятком и дать постоять 10–15 мин. Воду слить, ломтики баклажанов слегка отжать. Сложить баклажаны и помидоры в банку в шахматном порядке, добавить зелень и пряности. Залить кипятком на 10–15 мин.

Воду слить, второй раз залить кипящим маринадом. Закатать и перевернуть банки вверх дном до остывания.

Помидоры, маринованные со сливами

На 3-литровую банку: 1,5 кг помидоров-сливок, 0,5 кг крупных синих слив, 1 лист сельдерея, 0,5 листа хрена, 1 зонтик укропа, по 5 горошин черного и душистого перца, 1 тонко нарезанная репчатая луковица, 3 зубчика чеснока.

Для маринада на 1 л воды: 1,5 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл уксуса.

Уложить в подготовленную банку вперемежку помидоры со сливами и зелень с пряностями. Два раза заливать кипятком на 5 мин, третий раз – маринадом. На заметку: вкус этих помидоров просто необыкновенный! Маринад получается красным и слегка тягучим от слив, тоже очень вкусным.

Помидоры, маринованные с горчицей

На банку емкостью 1 л: 600 г помидоров, 1 ч. л. семян горчицы, 7—15 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа.

Для маринада на 1 л воды: 0,12—0,16 л столового уксуса, 35–40 г соли, 60–70 г сахара.

Приправы положить на дно стерилизованных банок.

Заполнить банки вымытыми помидорами одной величины и одной степени зрелости.

Приготовление маринада: прокипятить воду с солью и сахаром, перед снятием с огня добавить уксус.

Залить помидоры горячим маринадом и пастеризовать при 85 °С 20–30 мин, после чего банки закатать.

Помидоры, маринованные с огурцами

На банку емкостью 3 л: помидоры и огурцы (в пропорции 2:1), 3–4 мелких репчатых луковицы, 5–7 долек чеснока, приправы по вкусу: листья или корень хрена, стебли и зонтики укропа, листья вишни и черной смородины, эстрагон и базилик, стручки горького перца.

Для маринада на 1 л воды: 60 г соли, 50 г сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции.

Маринуют вместе обычно помидоры и огурцы средних размеров.

Овощи промыть в проточной воде и дать ей стечь.

Подготовить пряную зелень, отбраковывая пожелтевшие части растений, коренья, очистить зубчики чеснока, мелкие головки лука (до 2 см), тщательно вымыть и дать слегка просохнуть.

В стерилизованные трехлитровые банки на дно положить лист хрена или часть его корня, а затем слоями уложить помидоры и огурцы.

Первым слоем должны быть огурцы.

Помидоры перед укладкой в банки слегка наколоть в области плодоножек, что предохранит их от трещин на кожице.

Образовавшиеся пустоты заполнить дольками чеснока, мелкими луковицами, зонтиками и небольшими веточками укропа, листьями черной смородины и вишни, эстрагоном и базиликом.

Щепотка молотого красного перца или маленький кусочек острого красного перца придаст маринаду остроту.

Воду вскипятить с солью и сахаром, в конце добавить уксусную эссенцию.

Влить маринад в банки, накрыть их прокипяченными крышками, поставить в подогретую до 60 °С воду и стерилизовать 40 мин.

Закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Помидоры с желатином

На банку емкостью 3 л: 1,8 кг помидоров, 3 крупные репчатые луковицы, 1 ч. л. уксуса. Для заливки на 4 л воды: 100 г соли, 500 г сахара, специи (корица, гвоздика, душистый перец, лавровый лист, укроп).

Для раствора желатина: 200 мл теплой воды, 11 ч. л. желатина.

Крупные плотные томаты разрезать на 4–6 частей. Очистить лук и нарезать кольцами. Уложить в банки томаты и лук, чередуя слоями. Приготовление рассола: воду, соль, сахар и специи прокипятить 3–5 мин. Желатин залить теплой водой и настаивать

3–4 ч. Рассол смешать с раствором желатина и залить банки с овощами. Стерилизовать 20–30 мин. Прежде чем закрыть банку крышкой, влить 1 ч. л. уксуса.

Помидоры с вишневым ароматом

2 кг помидоров, 5 вишневых веточек с листьями.

Для заливки на 1 л воды: 100 г сахара, 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Спелые помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек и выложить в банку вместе с вишневыми веточками (длиной примерно 10 см). Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки надо уложить вертикально по стенке банки, прижимая их плодами.

Сахар, лимонную кислоту и соль растворить в воде, довести до кипения и кипящим раствором залить помидоры. Поставить на пастеризацию. Банки закатать.

Зеленые консервированные помидоры

Соленые зеленые помидоры

5 кг зеленых помидоров, 1 головка чеснока, 100 г зелени (укроп хрен, зелень петрушки, корень и листья сельдерея, вишневые листья). Для рассола на 3 л воды: 150 г соли.

Помидоры вымыть и уложить в небольшой бочонок. На дно, сверху и между помидорами насыпать пряную зелень и чеснок. Приготовить рассол, прокипятив воду с солью. Залить рассолом помидоры и оставить при комнатной температуре на 14–15 дней, затем убрать в погреб.

Маринованные зеленые помидоры

3 кг зеленых помидоров, нарезанных четвертинками, 1 ч. л. приправ для соления (смесь из перца горошком, лаврового листа и гвоздики), 7 зубчиков чеснока, 1 репчатая луковица, порезанная кольцами, 1 пучок свежей зелени укропа, 1 острый перец чили, разрезанный пополам.

Для маринада на 2 л воды: 100 г уксуса, 5 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Из воды, соли и сахара сварить рассол, в конце добавить уксус. В емкость для маринования положить помидоры, пересыпая их всеми перечисленными травами и специями. Залить горячим маринадом. Через неделю помидоры будут готовы.

Зеленые помидоры, маринованные по-грузински с мятой, базиликом и орехами

1 кг зеленых помидоров средней величины, 0,75 стакана ядер грецких орехов, 10 зубчиков чеснока, 0,5 стручка острого перца, по 1 ч. л. семян кориандра и сушеной мяты, 0,5 ч. л. сушеной зелени базилика и эстрагона, 0,75 стакана столового уксуса.

Зеленые помидоры вымыть, залить кипятком и выдержать

20 мин, затем разрезать на четыре части. Ядра грецких орехов, чеснок и острый перец тщательно измельчить, растереть в ступке, отжать сок и собрать в рюмку.

В выжатую массу добавить зерна кориандра, мяту, базилик, эстрагон, уксус и тщательно перемешать. Нарезанные помидоры плотно уложить в чистую посуду, пересыпая каждый слой пряной смесью. Сверху вылить выжатый сок.

Накрыть и поставить в холодное место. Через несколько дней, когда помидоры пожелтеют, их можно употреблять в пищу.

Зеленые помидоры с чесноком

2 кг зеленых помидоров, 2 головки чеснока, по 1 пучку зелени укропа и петрушки.

Для заливки на 1 л воды: 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 60 мл уксуса.

На зеленых помидорах острым ножом сделать надрезы. Внутрь каждого положить пластиночку чеснока, веточку укропа и петрушки. Осторожно уложить в подготовленные литровые банки, залить горячим маринадом и стерилизовать 20 мин.

После этого банки быстро закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Острые зеленые помидоры, фаршированные хреном, кинзой, чесноком и зеленью

Для начинки: 3 корня хрена, 3–4 острых перца, 3–4 сладких болгарских перца, по 1 пучку зелени кинзы, укропа, петрушки, 400 г чеснока.

Для маринада на 4 л воды: 400 г сахара, 200 г соли, 1 стакан уксуса.

Приготовление начинки: все ингредиенты, предназначенные для начинки, прокрутить через мясорубку. Приготовление маринада: воду с сахаром и солью довести до кипения, в самом конце добавить уксус. Небольшие зеленые помидоры помыть, со стороны плодоножек разрезать пополам, но не до конца, чтобы помидор раскрылся, как раковина. В каждый помидор аккуратно положить начинку, не удаляя при этом мякоть из самого помидора. Затем помидоры выложить в банку, залить кипящим маринадом и закатать.

Консервированный салат из зеленых помидоров с овощами

1 способ На 3 кг зеленых помидоров: 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 100 г соли.

Для маринадной заливки: 0,3 л растительного масла, 0,3 л уксуса, 300 г сахара, 5–6 горошин черного перца, 5–6 лавровых листов.

Помидоры нарезать мелкими дольками, лук – тонкими кольцами, морковь натереть на крупной терке. Овощи соединить,

посолить, перемешать и оставить на 10–12 ч. Приготовление заливки: смешать все ингредиенты и прокипятить. Слить излишки жидкости из посоленной салатной массы и залить ее горячей заливкой. Все тщательно перемешать и варить 30 мин.

После закипания, осторожно помешивая, в стерилизованные банки выложить горячий салат, закатать прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышком и укутать в одеяло до остывания.

Хранить в холодном месте.

2 способ На 1 кг зеленых помидоров: 0,5 кг репчатого лука. На банку емкостью 1 л: 10 горошин черного перца, 1 щепотка зерен горчицы, 1 лавровый лист. Для заливки на 1 л воды: 0,06—0,1 л уксуса, 20 г сахара, 60 г соли.

Вымытые помидоры средней величины бланшировать 2–3 мин в кипящей воде, остудить в холодной и сразу снять с них кожицу. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками. Лук очистить, бланшировать 2–3 мин в кипящей воде (можно вместе с помидорами) и остудить в холодной, нарезать кольцами. Приготовление заливки: смешать воду, сахар и соль, прокипятить, в конце добавить уксус. На дно стерилизованных банок положить перец, зерна горчицы и лавровый лист. Лук и помидоры уложить сверху и залить кипящей заливкой, не доливая 2 см до края банок. Заливка должна покрывать овощи. Накрыть банки прокипяченными крышками и пастеризовать 30–35 мин при 85º С, после чего закатать.

Икра из зеленых помидоров

На 1 кг зеленых помидоров: 3–4 моркови среднего размера, 2–3 репчатые луковицы, 2–3 сладких болгарских перца, 2–3 небольших лавровых листа, 1–2 ст. л. острого томатного соуса или томатной пасты, 0,1–0,15 л растительного масла, черный молотый перец, соль, сахар по вкусу.

Помидоры перебрать, отбраковывая плоды с пятнами, с различными повреждениями, слишком вялые. Срезать плодоножки.

Тщательно вымыть помидоры и пропустить через мясорубку.

Полученную массу откинуть на дуршлаг или сито и дать стечь ненужному соку.

Подготовить овощи: морковь натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле, лук нарезать полукольцами и пассеровать в масле, сладкий перец нарезать соломкой и обжарить в масле.

Все овощи соединить в кастрюле вместе с помидорной массой.

Соединив, посолить, поперчить, добавить сахар по вкусу.

Потушить в течение 15–20 мин на небольшом огне, помешивая.

Добавить лавровый лист и острый томатный соус, перемешать и тушить до готовности.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки емкостью 0,5 л, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 40 мин, после чего закатать.

Соки из томатов: натуральные и с добавками

Натуральный томатный сок

Спелые и перезрелые ровно окрашенные томаты обмыть, очистить и разварить, после чего протереть через сито.

Сок выпаривать на небольшом огне примерно 30 мин, затем перелить в банки или бутылки. Стерилизовать 30 мин при 90 °С.

Сок можно разводить зимой лимонным соком и подавать в качестве напитка, а можно также готовить на его основе супы и соусы.

Сок из томатов, яблок и сладкого перца

По 1 л томатного сока, яблочного и сока из сладкого болгарского перца, 3 веточки эстрагона, соль по вкусу.

Томатный и яблочный сок приготовить с помощью соковыжималки.

Для приготовления сока из перца его следует помыть, очистить от семян, нарезать кусками и также отжать сок с помощью соковыжималки.

Соки смешать, посолить, довести до кипения, добавив веточки свежего эстрагона, прокипятить 5 мин, разлить по банкам (вместе с веточками эстрагона), закатать крышками.

Сок из томатов, тыквы и моркови с укропом

1 л томатного сока, 1 л морковного сока, 1 л тыквенного сока, 2 зонтика укропа, соль по вкусу.

Свежеприготовленные томатный, морковный и тыквенный соки смешать и посолить. Залить полученной смесью вымытые зонтики укропа, нагреть до кипения. Прокипятить 5 мин, разлить по банкам, поместив туда же зонтики укропа. Сразу закатать крышками.

Томатно-яблочный сок с мякотью

2 кг спелых помидоров, 1 л яблочного сока, 200 мл свекольного сока, соль по вкусу .

Помидоры помыть, обдать кипятком, разрезать и протереть через сито.

Протертую массу залить яблочным и свекольным соком, приготовленным с помощью соковыжималки, смесь нагреть до кипения, кипящей разлить по банкам и закатать.

Баклажаны

Маринованные баклажаны

Классические маринованные баклажаны

Баклажаны (соотношение продуктов в банке: 80 % баклажанов, 20 % заливки).

Для заливки: 3 стакана воды, 0,75 стакана уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Соль и сахар положить в воду и прокипятить 10 мин. Процедить через плотную ткань, затем добавить уксус. У свежих баклажанов темно-фиолетового цвета, с мелкими семенами, длиной не более 8—10 см удалить плодоножку, баклажаны вымыть и бланшировать 20–25 мин в крепком солевом растворе.

Охладить в холодной проточной воде и поставить между двумя разделочными досками под гнет на 10–15 мин. Затем уложить плотно в банки, залить маринадной заливкой, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при температуре 100 ˚С банки емкостью 0,5 л – 8 мин, емкостью 1 л – 10–12 мин, емкостью 3 л – 20 мин. Можно использовать как закуску и как гарнир.

Баклажаны, маринованные в веточках сельдерея

На 2 кг баклажанов: 250 г моркови, 250 г сладкого перца, 100 г чеснока, веточки сельдерея по количеству баклажанов.

Для маринада: 500 мл уксуса, 500 мл воды, 100 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Молодые баклажаны промыть, срезать плодоножку, надрезать по длине в 3–4 местах, посыпать солью и оставить на 2 ч для удаления горечи.

Воду слить, на 2 мин поочередно погрузить баклажаны в кипящую подсоленную воду до слабого размягчения, затем отцедить. Надрезы баклажанов наполнить смесью из мелко нарезанной моркови, чеснока и перца. Каждый баклажан перевязать листом сельдерея, уложить в банки или кастрюлю, уплотнить и залить маринадом.

Хранить в холодном помещении.

Баклажаны, маринованные с томатами и чесноком

На 1 кг баклажанов: 1 кг томатов, 150 г петрушки, 100 г укропа, 100 г чеснока,10 шт. душистого перца горошком, 3 лавровых листа.

Для маринада на 1 л воды: 40 г соли, 40 г сахара, 20 г уксусной эссенции.

Баклажаны очистить от кожицы, разрезать вдоль, засыпать солью и выдержать 3–4 часа, чтобы ушла горечь.

Зелень укропа и петрушки мелко нарезать. Чеснок очистить. Баклажаны помыть холодной водой, начинить нарезанной зеленью.

На дно трехлитровой банки положить 3 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, чеснок, до половины объема уложить томаты, а сверху – подготовленные баклажаны.

Приготовление маринада: в воду всыпать соль, сахар, влить уксусную эссенцию, довести до кипения. Залить банки маринадом и стерилизовать с момента закипания 30–35 мин. Банки закатать, укутать и оставить до полного остывания.

Заготовка из баклажанов с уксусом на зиму

Баклажаны.

На одну банку емкостью 0,5 л: 1 ч. л. соли, 1,5 ст. л. уксуса.

Отобрать зрелые, плотные баклажаны темно-фиолетового цвета. Вымыть их и испечь в духовом шкафу, положив в сковороду с крышкой. Затем очистить от кожуры, удалить плодоножки и плотно уложить горячими в подготовленные банки (на 1,5 см ниже края банки). Добавить в каждую банку соль и уксус.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с нагретой до 60 °С водой и стерилизовать в кипящей воде 60–70 мин, после чего банки закатать.

Маринованные баклажаны в острой подливке

5 кг баклажанов, 1 кг красного сладкого перца, 500 г красного горького перца, 2 кг помидоров, 300 г чеснока, 0,25 л столового уксуса, 0,5 л растительного масла, соль, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Баклажаны нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде до готовности. Помидоры, чеснок, сладкий перец пропустить через мясорубку, добавить отцеженные и отжатые баклажаны, уксус, растительное масло, специи, лавровый лист, довести всю смесь до кипения, горячей разложить в полулитровые банки.

Закатать, не стерилизуя.

Маринованные закусочные баклажаны

На 9 банок емкостью 0,5 л: 5 кг мелких баклажанов, 1,5 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 1,5 кг репчатого лука, 4 ст. л. соли, 1 стакан уксуса, 0,5 л растительного масла, 1 ст. л. сахара.

У баклажанов срезать плодоножки и поставить их в кастрюлю вертикально, срезанным концом вверх. Лук, перец и помидоры нарезать крупными кубиками и засыпать баклажаны. Добавить соль, уксус, растительное масло и сахар. Кипятить 40 мин.

Затем овощи разложить по стерилизованным полулитровым банкам (баклажаны – тоже срезанным концом вверх), накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 10 мин. Сразу закатать.

Баклажаны «Тещин язык»

Небольшие по величине баклажаны, растительное масло для жарки.

На банку емкостью 1 л: 4 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, 6 ч. л. сахара, 3 ст. л. уксуса, 2 ч. л. соли, 2–5 ст. л. кипятка.

Баклажаны нарезать вдоль не очень тонкими ломтиками и обжарить на растительном масле. Сложить в стерилизованные банки, сверху положить чеснок, перец горошком, сахар, соль, налить уксус и кипяток, закатать. Такие баклажаны перед подачей к столу смазать майонезом и посыпать зеленью и рубленым чесноком.

Маринованные баклажаны «огонек»

На 2 кг баклажанов: 1 стакан растительного масла, 3 зубчика чеснока, 0,5 стакана уксуса, 1 ст. л. соли, 0,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. смеси красного и черного молотого перца,1 пучок зелени.

Баклажаны нарезать кружочками и обжарить на растительном масле. Чеснок измельчить, смешать с солью, сахаром, уксусом и перцем. Баклажаны обмакнуть в смесь и выложить, чередуя с веточками зелени, в предварительно стерилизованные банки. Банки закрыть капроновыми крышками или закатать. Хранить в погребе или холодильнике.

Баклажаны по-корейски

2 кг баклажанов, 4 болгарских перца, 2 моркови, 2 репчатые луковицы, 2 головки чеснока, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 0,5, стакана уксуса, 200 мл растительного масла.

Перец нарезать полосками, лук – полукольцами, морковь натереть на корейской терке, чеснок пропустить через пресс. Баклажаны опустить в кипящую воду и бланшировать целиком в течение 2–3 мин, вынуть, положить под гнет и оставить на 10 мин. Затем нарезать кубиками. Все овощи перемешать, добавить остальные ингредиенты, снова перемешать и оставить на сутки в холодильнике.

Банки и крышки простерилизовать, разложить овощи по банкам, прикрыть крышками и стерилизовать (банки емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 0,5 л – 15 мин). Закатать, перевернуть, укутать и оставить на ночь остывать.

Маринованные баклажаны «как грибы»

(Вариант 1)

5 кг баклажанов, 1–2 головки чеснока, 0,5 л уксуса, 1 стакан соли, 5 л воды, 1 стакан растительного масла.

Баклажаны вымыть. Крупные разрезать на четыре части, мелкие – на две. Приготовление маринада: смешать воду, соль, уксус, вскипятить.

В кипящий маринад выкладывать порциями баклажаны, варить в течение 5 мин. Отваренные баклажаны укладывать в банки слоями, чередуя со слоями измельченного чеснока. Наполненные банки залить сверху кипящим растительным маслом. Банки закатать.

Маринованные баклажаны «Как грибы»

(Вариант 2)

5 кг баклажанов, 1–2 головки чеснока, 400 мл уксуса, 200 г соли, 5 л воды, 1 стакан растительного масла.

Промытые баклажаны нарезать кубиками. Приготовление маринада: смешать воду, уксус, соль и затем вскипятить. В кипящий маринад опустить баклажаны и варить 5–7 мин. Вынуть баклажаны из маринада, сложить в марлевый мешочек (или несколько мешочков) и подвесить на 12 часов. Спустя положенное время баклажаны вынуть из мешочка, сложить в кастрюлю. Смешать с толченым чесноком и кипяченым растительным маслом. Разложить смесь по банкам, стерилизовать 15 мин, затем закатать.

Маринованные баклажаны «Кайф»

5 кг баклажанов, 15 сладких красных перцев, 1 стручок горького перца, 1 кг репчатого лука, 5–7 головок чеснока. Для маринадной заливки: 3 л томатного сока,1 стакан сахара, 1 ст. л. соли, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана уксуса.

Подготовить овощи: баклажаны нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см, сладкий перец – соломкой, горький – колечками, лук – полукольцами, чеснок пропустить через пресс.

Приготовление маринадной заливки: прокипятить томатный сок с сахаром и солью 5 мин, добавить растительное масло и уксус.

Залить соусом овощи и варить на среднем огне 10 мин с момента закипания. Разложить кипящую массу в стерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном и укутать.

Квашеные баклажаны

Квашеные баклажаны с начинкой из моркови, лука и зелени

600 г баклажанов, 200 г моркови, 1 корень петрушки, 50 г репчатого лука, 10 г зелени петрушки, 20 г веточек сельдерея, 90 мл растительного масла (в равных долях для обжаривания, тушения и заливки), соль (см. в тексте рецепта).

Способ 1.

Плоды темно-фиолетовой окраски положить в подсоленную воду (1 л воды, 30 г соли), варить до полуготовности (30–40 мин), которую можно проверить спичкой: при небольшом усилии она должна легко проколоть плод.

Морковь и корень петрушки промыть в проточной воде, нарезать брусочками, репчатый пластинками, зелень петрушки кусочками длиной до 1 см.

Лук обжарить в растительном масле до золотистой окраски.

Морковь и белые коренья потушить в растительном масле до полуготовности, смешать с обжаренным луком и зеленью, добавить соль (40 г на 1 кг массы), хорошо перемешать.

Полученным фаршем через прорезь начинить охлажденные баклажаны, перевязать сельдерейными веточками и ниткой, плотно уложить в стеклянные банки, горловину обвязать чистой марлей. Выдержать два дня.

На третий день после начала молочнокислого брожения верхний слой содержимого баллонов залить прокаленным и охлажденным до 70 °С растительным маслом слоем в 1–2 см. Банки накрыть крышками и негерметично укупорить (крышка должна проворачиваться), не стерилизуя поставить на длительное хранение в прохладное место (температура не выше 8-10 и не ниже О° С).

Срок пригодности в пищу квашеных фаршированных баклажанов при хранении в холодном месте 5–6 месяцев.

Способ 2.

Количественное соотношение сырья, его подготовка, расфасовка те же, что и при первом способе. Банку завязать марлей, выдержать 6–8 дней для проведения молочнокислого брожения. Затем добавить прокаленное и охлажденное до 70 °С подсолнечное масло слоем 1–2 см.

Пастеризовать банки емкостью 3 л 90 мин.

Квашеные баклажаны с начинкой из капусты, моркови и зелени

На 10 кг баклажанов: 1 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени укропа, 300 г растительного масла, соль (см. в тексте рецепта).

Баклажаны мелкого размера помыть, уложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. соли на 1 л воды), накрыть крышкой и варить 3–5 мин. Переваривать баклажаны не следует, они должны получиться мягкими, но не до состояния пюре.

Затем вынуть плоды из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем. Приготовление начинки: мелко нарезать укроп, очистить и мелко нарезать морковь, очистить и нашинковать лук. Соединить морковь, лук и укроп, пассеровать на растительном масле. Капусту мелко нашинковать, залить кипятком и выдержать в нем до остывания. Воду слить, капусту отжать, перемешать с пассерованными овощами и зеленью,

посолить и перемешать.

Фаршированные баклажаны плотно уложить в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него – груз. Если на следующий день после укладки над тканью не появится сок, груз следует увеличить.

Затем вынести на холод для заквашивания и последующего хранения.

Квашеные баклажаны с начинкой из пастернака, капусты и чеснока

На 10 кг баклажанов небольшого размера: 1 кг белокочанной капусты, 1 кг пастернака (коренья), 300 г чеснока, 100 г растительного масла, соль (см. в тексте рецепта).

Приготовление начинки: пастернак очистить, мелко нарезать и пассеровать на растительном масле; капусту мелко нашинковать, смешать с пассерованными кореньями, добавить очищенный и измельченный чеснок, посолить и перемешать.

Баклажаны помыть, уложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. соли на 1 л воды), накрыть крышкой и варить 3–5 мин до мягкого, но не пюреобразного состояния.

Затем вынуть из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем.

После этого плотно уложить баклажаны в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него – груз.

Если на следующий день после укладки над тканью не появится сок, груз следует увеличить. Затем вынести на холод для заквашивания и последующего хранения.

Соленые баклажаны

4 способа засолки с разными наборами пряностей и трав.

1 способ

10 кг баклажанов, 500 г соли, 500 г зелени укропа и эстрагона, несколько кусочков хрена, толченый чеснок по вкусу.

Баклажаны среднего размера надрезать вдоль примерно на две трети их длины. Плотно уложить в кастрюлю или банку, перекладывая зеленью, чесноком и хреном и посыпая каждый слой солью.

Когда баклажаны дадут сок, положить гнет. Неделю держать при комнатной температуре, а затем поставить в прохладное место.

2 способ

10 кг баклажанов, 500 г соли, зелень эстрагона и базилика, хрен, корица, гвоздика по вкусу.

Залить баклажаны соленым раствором (60 г соли на 1 л воды) и добавить эстрагон, базилик, хрен, кусочки корицы и гвоздику. Сверху положить гнет.

Баклажаны, засоленные по этому рецепту, будут готовы через 1–1,5 месяца.

3 способ

10 кг баклажанов, 500 г соли, чеснок, черный перец горошком и молотый, лавровый лист по вкусу.

Подготовленный насыщенный солевой раствор (чтобы в воде не тонуло куриное сырое яйцо) довести до кипения и опустить в него баклажаны со срезанными чашелистиками.

Варить под крышкой (от кастрюли меньшего размера), придавив ее грузом, пока баклажаны не будут легко протыкаться вилкой. Вынуть шумовкой и разложить на разделочной доске.

Каждый баклажан аккуратно надрезать вдоль, но не до конца. Поместить под гнет на 5–7 ч. После этого каждый баклажан обильно посыпать внутри молотым черным перцем и толченым чесноком. Плотно уложить в эмалированную посуду.

В рассол, в котором варились баклажаны, добавить черный перец горошком и лавровый лист по вкусу и вскипятить. Остудить. Залить баклажаны. Накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок или большую плоскую фаянсовую тарелку и поставить груз. Накрыть чистой тканью и поставить в прохладное место.

Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы к употреблению.

4 способ

6–7 мелких баклажанов, 5–7 зубчиков чеснока, 1–2 шт. лаврового листа, 2 веточки сельдерея, 1 ч. л. соли.

Для рассола на 2 л воды: 5 ст. л. соли.

Баклажаны помыть в прохладной воде, отрезать плодоножки и надрезать вдоль насквозь. Отварить в соленой воде (2 ст. л. на 1 л) до мягкости.

Затем положить баклажаны под гнет для удаления лишней воды. Охлажденные при комнатной температуре баклажаны уложить в банки.

На дно каждой положить лавровый лист и ветки сельдерея, затем плотно уложить баклажаны, предварительно пересыпать их толченым с солью чесноком и залить кипяченым охлажденным рассолом. Накрыть банки крышками и выдержать при комнатной температуре 5–7 дней (для брожения).

После этого поставить банки в холодное помещение (с температурой не выше 5–8 °С). К столу соленые баклажаны подавать, нарезав кусочками и приправив растительным маслом. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.

Фаршированные баклажаны

Фаршированные баклажаны в двух видах маринада

1 способ (без стерилизации) в уксусном маринаде

Баклажаны, стебли сельдерея или петрушки.

Для 1 кг фарша: 800 г моркови, 40 г корня сельдерея, 40 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 20 г соли.

Для маринада на 3 л воды: 500 г соли, 3 ст. л. уксуса.

Баклажаны среднего размера хорошо вымыть, отрезать чашелистики, сделать сбоку 3–4 надреза, но не до конца.

Удалить горечь, положив на 30 мин в эмалированную посуду и посыпать солью. Затем баклажаны промыть и опустить на 3 мин в подсоленный кипяток. Когда остынут, наполнить баклажаны фаршем, закладывая его в разрезы.

Приготовление фарша: морковь нарезать соломкой и обжарить, очищенные корни сельдерея и петрушки мелко нарезать и тоже обжарить. Отдельно обжарить нарезанный кольцами лук. Все соединить, слегка посолить. Каждый фаршированный баклажан обвязать стеблями сельдерея или петрушки (если нет длинных стеблей, то можно воспользоваться белыми нитками, которые потом нужно будет убрать перед подачей на стол), чтобы начинка не вываливалась. Баклажаны уложить в трехлитровые банки, залить маринадом, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

2 способ (со стерилизацией) в заливке из томатного сока

Баклажаны, стебли сельдерея или петрушки.

Для 1 кг фарша: 800 г моркови, 40 г корня сельдерея, 40 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 20 г соли.

Для маринада на 3 л томатного сока: 500 г соли, 1 стручок острого красного перца (по желанию).

Баклажаны вымочить в подсоленной воде, промыть и слегка обжарить в растительном масле. На каждом баклажане сделать продольный разрез, куда поместить фарш, после чего уложить баклажаны в банки и залить томатом. Для заливки томатный сок или разбавленной водой томат-пюре уварить до консистенции соуса. Можно добавить стручок острого красного перца. Закрыть прокипяченными крышками и стерилизовать литровые банки 1 ч 20 мин с момента закипания воды.

Банки закатать и хранить в холодном месте.

Фаршированные баклажаны в маринаде из виноградного уксуса с добавлением мяты

На 1 кг баклажанов: 100 г моркови, 100 г чеснока, 100 г сладкого перца, 50 г соли (для фарша), соль для рассола (см. в тексте рецепта), 20 г мяты, 20 г петрушки, 20 г кинзы, 300 мл виноградного уксуса, черный перец по вкусу.

У баклажанов срезать плодоножки, разрезать вдоль, можно очистить от внутренней мякоти, кипятить 2–3 мин в рассоле (100 г соли на 1 л воды).

Затем плоды вынуть, охладить, отжать излишек воды, оставив их на 15–20 ч под гнетом, после чего начинить фаршем.

Приготовление фарша: чеснок очистить, размельчить и растереть с солью, добавить измельченный сладкий перец, морковь, петрушку, мяту, черный перец, кинзу и перемешать.

Сложить фаршированные баклажаны в банки и залить виноградным уксусом. Через 4–5 дней баклажаны готовы. Для длительного хранения банки с баклажанами нужно стерилизовать и закатать.

Маринованные баклажаны, фаршированные зеленью и чесноком

На 1 кг баклажанов: 100 г зелени (петрушка, кинза), 25 г чеснока, 0,03 л уксуса, 15 г соли.

Молодые баклажаны тщательно вымыть, удалить плодоножку с чашелистиками и прилегающей частью плода, сделать боковой надрез. Зелень перебрать, удалить вялые, пожелтевшие листья, тщательно вымыть и нарезать кусочками длиной 1–2 см.

Бланшировать баклажаны в 2-процентном растворе соли (30 г соли на 1 л воды) 20–25 мин, в зависимости от их величины (они не должны потерять упругость), затем охладить холодной водой.

С целью максимального удаления остатков воды баклажаны после охлаждения отжать вручную или под гнетом.

Когда стечет вода, баклажаны начинить зеленью, смешанной с солью и мелкорубленым чесноком (начиняют баклажаны так, чтобы не разорвать надреза и не повредить плоды), затем плотно уложить в банки, залить уксусом, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при температуре 100 °С: банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 25 мин, емкостью 3 л – 35 мин, затем сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до охлаждения.

Маринованные баклажаны, фаршированные морковью, кореньями и зеленью

На 4 кг баклажанов: 1 кг моркови, 500 мл столового уксуса, 1 л воды, 1 кг репчатого лука, 2 шт. горького красного перца в стручках, 100 г кореньев петрушки и сельдерея, зелень петрушки и укропа, чеснок, соль по вкусу.

Баклажаны отварить до полуготовности, предварительно наколов их вилкой и сделав продольный разрез на каждом. Затем выложить на стол, накрыть их доской, а сверху прессом, чтобы ушли горечь и вода.

Приготовление фарша: отварить коренья петрушки, сельдерея и моркови, затем мелко нарезать, добавить мелко порубленную зелень петрушки и укропа, лук, чеснок и горький красный перец.

Все перемешать, посолить и снова хорошо перемешать.

Полученной овощной смесью фаршировать баклажаны, уложить их плотно друг к другу в деревянный бочонок или эмалированную кастрюлю, перекладывая душистой зеленью, и залить уксусом.

Накрыть крышкой и положить сверху груз. Через 7—10 дней баклажаны готовы. Хранить в прохладном темном месте.

Баклажаны, консервированные с разными овощами и заливками

Баклажаны с овощами-ассорти в растительном масле

5 кг баклажанов, 200 г репчатого лука, 400 г моркови, 200 г корня сельдерея, 3 пучка петрушки, 0,8 л растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Молодые свежие баклажаны вымыть, отрезать плодоножки вместе с прилегающей частью плода и бланшировать в подсоленной кипящей воде (5 г соли на 1 л воды). Затем, отцедив воду, нарезать баклажаны ломтиками толщиной 2 см и обжарить в растительном масле. После обжаривания посыпать баклажаны молотым перцем. Баклажаны уложить в стерилизованные полулитровые банки, перемежая кружками лука, моркови, кусочками сельдерея и нарезанной зеленью петрушки и залить маслом, в котором жарились баклажаны. Банки стерилизовать 20 мин и сразу же закатать прокипяченными крышками.

Баклажаны с помидорами и чесноком

На 1 кг баклажанов: 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 200 г растительного масла, соль по вкусу. На каждую банку емкостью 1 л: 1 лавровый лист, 3–5 горошин черного перца, 0,5 ч. л. уксуса.

Баклажаны очистить и варить 10–15 мин в подсоленной воде до полуготовности. Затем вынуть из воды и охладить. Остывшие баклажаны нарезать кружочками, посыпать перцем и обжарить до готовности. Чеснок растолочь с солью, томаты нарезать кружочками. Положить на каждый кружочек баклажана чеснок и кружок томата, сложить в литровые банки, плотно утрамбовывая. Содержимое банок залить оставшимся от жаренья баклажанов маслом. Положить лавровый лист, перец и уксус, накрыть крышкой и стерилизовать 25 мин.

Закатать крышками.

Жареные баклажаны с луком и помидорами

На 1,5 кг баклажанов: 300 г репчатого лука, 700 г помидоров, 4 ст. л. муки, 8 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу, мука.

Баклажаны вымыть, нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, пересыпать солью. Через 30 мин, когда появится сок, отжать баклажаны и ополоснуть водой. Посыпать ломтики баклажанов перцем, запанировать в муке и обжарить в масле. Лук обжарить в

масле, добавить нарезанные помидоры, посолить. Горячие жареные баклажаны вперемежку с луком и помидорами уложить в чистые стерилизованные банки (полулитровые), накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 10 мин в горячей воде, затем закатать.

Баклажаны, обжаренные с морковью и белыми кореньями

На 300–400 г обжаренных баклажанов: 40 г обжаренной моркови, 20 г обжаренного репчатого лука, 20 г обжаренных белых кореньев, 75 г растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Молодые баклажаны нарезать кусочками шириной 1,5–2 см, поместить в раствор соли (10–20 г соли на 1 л воды).

Через 15–20 мин достать их и поставить под гнет между двумя досками. После того как жидкость стечет, обжарить на растительном масле до готовности.

Морковь и белые коренья нарезать соломкой, а лук – кружочками. Все по отдельности обжарить в большом количестве растительного масла, добавить к обжаренным баклажанам, посолить, поперчить и уложить в банки.

Наполненные банки залить маслом, в котором жарились овощи, и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 35 мин, емкостью 1 л – 45 мин. Немедленно укупорить банки и поставить крышками вниз для охлаждения.

Баклажаны, консервированные по-болгарски

На 1,2 кг баклажанов: 400 г томатов, 300 г репчатого лука, 30 г чеснока, 30 г зелени петрушки, 120 г растительного масла, 30 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 15–20 мм и поместить не более чем на 5 мин в раствор соли (на 1 л воды 120 г соли), после чего вынуть их, дать рассолу стечь и обжарить до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном растительном масле.

После обжаривания баклажаны охладить.

Лук очистить, помыть, нарезать пластинками толщиной 3 мм, обжарить до желто-коричневого цвета в прокаленном растительном масле.

Красные томаты промыть холодной водой, удалить плодоножки, нарезать дольками или пропустить через мясорубку, нагреть до кипения и протереть через сито.

Протертую массу уварить до уменьшения объема в два раза. Чеснок замочить на 1,5–2 ч в холодной воде, затем очистить дольки от пленки и пропустить через чесночный пресс. Зелень помыть и мелко нарезать.

Перемешать все составляющие, добавить соль и перец,

поместить фарш в эмалированную кастрюлю и нагреть до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки поместить небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередовать слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С. Время стерилизации при 100 °С: банки емкостью 0,5 л – 50 мин, емкостью 1 л – 90 мин.

После обработки банки сразу закатать.

Баклажаны с морковью и чесноком в томатном соке

На 2 кг баклажанов: 1 кг репчатого лука, 300 г моркови, 1 кг сладкого зеленого перца, 200 мл растительного масла, 1 л томатного сока с мякотью, 2 головки чеснока, веточки петрушки и укропа, лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками толщиной 1,5 см. Залить холодной подсоленной водой (на 1 л воды – 1 ст. л. соли). Оставить на 1 ч для удаления горечи. Воду слить, баклажаны отжать руками.

Обжарить каждый кружок с обеих сторон на растительном масле до легкого подрумянивания. Выложить в миску.

Приготовление заправки: лук очистить, нарезать полукольцами, морковь очистить, натереть на крупной терке, перец очистить от семян, нарезать соломкой. Лук и перец обжарить на сковороде с растительным маслом, добавить морковь, перемешать, жарить 5–7 мин. Влить к овощам томатный сок с мякотью, тушить 10 мин.

Посолить, поперчить, перемешать, тушить еще 5 мин. В конце тушения добавить измельченный чеснок.

На дно каждой банки положить лавровый лист, 2 веточки петрушки и укропа. Далее выкладывать слоями: жареные баклажаны, 3 ст. л. заправки, баклажаны, заправка – и так до заполнения банки, уплотняя слои ложкой. Сверху залить заправкой, накрыть крышкой. Стерилизовать 10–15 мин, закатать крышками.

На заметку: вместо томатного сока можно использовать разведенную водой томатную пасту. В заправку можно добавить немного молотой паприки – это улучшит вкус заготовки.

Баклажаны со сладким перцем в томатной заливке

2 кг баклажанов, 0,5 кг сладкого перца, 100 г чеснока, 1–2 стручка горького перца.

Для томатной заливки: 1 л томатного сока, 1 стакан растительного масла, 2 ст. л. соли, 100 г сахара, 100 мл уксуса .

Баклажаны нарезать на крупные ломтики, сладкий перец –

соломкой. Очень мелко нарубить чеснок и стручки горького перца.

Приготовление томатной заливки: смешать томатный сок, растительное масло, соль, сахар и уксус. Довести до кипения, добавить чеснок и горький перец, снова довести до кипения.

Затем опустить в заливку баклажаны и сладкий перец и варить до готовности (т. е. когда баклажаны можно будет легко проткнуть спичкой).

Разложить все в стерилизованные банки, закатать и укутать.

Баклажаны в аджике

3 кг баклажанов, 2,5 кг помидоров, 500 г яблок, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 0,25 л растительного масла, 0,25 л фруктового уксуса, 1 стакан сахара, 0,5 стакана соли, 1 стакан очищенных зубчиков чеснока, 4 стручка красного горького перца.

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать крупными дольками и положить в соленую воду на 1 ч.

Приготовление аджики: помидоры ошпарить кипятком и снять кожицу, у яблок удалить сердцевину, у сладкого перца – семена и перегородки, морковь очистить. Затем все овощи очень мелко нарезать или пропустить через мясорубку. В полученную смесь добавить сахар, соль, уксус, растительное масло и поставить на огонь, довести до кипения, потом добавить промытые и отжатые баклажаны и варить на медленном огне 1 ч, после чего положить измельченный (без семян) горький перец, размолотый чеснок и держать на медленном огне еще 30 мин.

Горячую смесь разложить по стерилизованным банкам, закрыть прокипяченными крышками и закатать.

Баклажаны, консервированные с лимонами

На 4 кг баклажанов: 500 г растительного масла, 250 г зелени петрушки, 2–3 лимона, соль (см. в тексте рецепта).

Баклажаны помыть, удалить плодоножку, нарезать кружками толщиной 1,5–2 см, посыпать солью (60 г соли на 1 кг баклажанов) и выдержать 10–15 мин для удаления горечи. Затем промыть холодной водой и дать ей стечь. Растительное масло прокалить до появления белого дыма и обжарить в нем с обеих сторон кружочки баклажанов. Зелень петрушки измельчить. Лимоны нарезать тонкими кружочками и обрезать с них цедру. В подогретые банки уложить теплые обжаренные кружочки баклажанов, переслаивая их зеленью петрушки и ломтиками лимонов, сверху залить прокаленным и охлажденным растительным маслом. (Уровень растительного масла должен быть на 2 см ниже горловины банки.)

Банки накрыть крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 90 мин, емкостью 1 л – 110 мин. Затем герметично

закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

Баклажаны, консервированные с пассерованым в муке луком и томатами

На 1,4 кг баклажанов: 250 г репчатого лука, 600 г томатов, 4 ст. л. муки, 8 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 0,5 см, посолить. Через 30 мин, когда появится сок, отжать баклажаны и ополоснуть их водой. Посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить. Репчатый лук пассеровать в масле. Добавить нарезанные томаты, посолить.

Горячие жареные баклажаны вперемежку с луком и томатами уложить в чистые стерилизованные банки (0,5 л), закрыть крышками и стерилизовать 10 мин, закатать.

Баклажаны с помидорами, сладким перцем и базиликом

5 кг баклажанов, 1,5 кг сладкого красного перца, 2,5 кг спелых помидоров, 1 кг репчатого лука, 250 г очищенного чеснока, 5–6 стручков красного горького перца, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок базилика, молотый черный перец и горошком, 1 л растительного масла (для жаренья баклажанов), лавровый лист, соль по вкусу.

Баклажаны очистить, нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, посолить и дать постоять. Затем отжать и обжарить на растительном масле с двух сторон до полуготовности.

Лук мелко нарезать и тоже обжарить до полуготовности. Нарезать перец полукольцами, а помидоры ломтиками. Мелко нарезать чеснок и зелень.

В поджаренный лук добавить баклажаны, перец, помидоры, чеснок, зелень петрушки и базилика, и тушить, помешивая, 20–25 мин на небольшом огне. Затем добавить по вкусу черный перец горошком и молотый, лавровый лист и соль. Перемешать и тушить до готовности. Разложить в стерилизованные полулитровые банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 20–25 мин, сразу закатать.

Баклажанная икра и соте

Баклажанная икра с томатной пастой

На банку емкостью 1 л: 700 г обжаренных баклажанов, 50 г обжаренной моркови, 12 г обжаренных белых кореньев, 30 г репчатого лука, 10 г зелени, 16 г соли, 10 г сахара, по 1 г молотого горького и душистого перца, 180 г томатной пасты, соль (см. в тексте рецепта).

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета с мелкими семенами вымыть, удалить плодоножку и нарезать ломтиками толщиной 1,5–2 см. Посолить из расчета 20–25 г соли на 1 кг баклажанов и оставить на 10–15 мин, чтобы из них вышла горечь.

Затем опять вымыть, дать стечь воде и обжарить в растительном масле с двух сторон.

Морковь и белые корни очистить, нарезать ножом или на овощерезке в виде соломки. Лук очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Нарезанные овощи обжарить в растительном масле до готовности. Все овощи по отдельности в горячем виде пропустить через мясорубку или мелко нарубить на доске, смешать, добавить мелко нарубленную зелень, соль, сахар, перец, томатную пасту или пропущенные через мясорубку помидоры и тщательно перемешать.

Заранее подготовленные банки наполнить на 1,5–2 см ниже горлышка, накрыть прокипяченными крышками и поставить в посуду для стерилизации с водой, нагретой до 40 °С, стерилизовать при 100 °С: банки емкостью 0,5 л – 1 ч, емкостью 1 л – 70 мин, после чего сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до остывания.

Баклажанная домашняя икра с помидорами

4,5 кг баклажанов, 600 г моркови, 500 г помидоров для томатной массы, 250 г кореньев петрушки, сельдерея, пастернака, 300 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки и укропа, 10 зерен черного перца, 10 зерен душистого перца, 0,5 л растительного масла, 85 г соли.

Вымытые баклажаны испечь в духовом шкафу, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Морковь, белые коренья и лук очистить, нарезать пластинками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Обжаренные овощи также пропустить через мясорубку. Смешать с измельченными баклажанами, зеленью, солью, специями и уваренной наполовину томатной массой *(см. способ приготовления на стр. 124)* . Икру подогреть до 65–70 °С и уложить в банки. Стерилизовать банки емкостью 0,5 л в кипящей воде 80 мин.

Баклажанная икра по-тбилисски с чесноком

2,5 кг баклажанов, 2,5 кг помидоров для томатного пюре, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 3 головки чеснока, 2 стручка горького перца, 100 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Все овощи тщательно вымыть. Морковь, лук и чеснок очистить. Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке, помидоры пропустить через мясорубку.

Разогреть в кастрюле с толстым дном растительное масло, обжарить на нем лук, добавить морковь, тушить до мягкости, влить томатное пюре, приготовленное из 2,5 кг помидоров *(см. способ приготовления на стр. 124),* и тушить на слабом огне под крышкой, периодически размешивая, 20 мин.

Сладкий перец и баклажаны запечь в духовке (около 40 мин), снять с горячих овощей кожицу. Мякоть баклажанов и перца мелко нарубить, добавить к томату. Тушить на слабом огне 30 мин, помешивая.

Чеснок пропустить через пресс, острый перец очистить от семян, нарезать колечками. За 5 мин до готовности добавить в икру чеснок и перец, посолить и поперчить по вкусу. Разложить кипящую икру в стерилизованные банки и тут же закатать стерилизованными крышками.

Перевернуть банки донышком вверх, укутать и дать полностью остыть.

Баклажанная икра с добавлением зелени сельдерея

На 5 кг баклажанов: 500 г моркови, 150 г белых кореньев, 400 г репчатого лука, 50 г зелени сельдерея, 75 г соли, 40 г сахара, 600 г растительного масла, черный молотый перец по вкусу.

Для 300 г уваренной томатной массы: около 1 кг помидоров.

Свежие плоды темно-фиолетового цвета, с блестящей кожицей нарезать кружочками толщиной 15–20 мм и обжарить на растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком.

Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить до золотистой окраски. Морковь и коренья очистить, нарезать соломкой и обжарить до мягкости. Приготовление томатной массы: томаты пропустить через мясорубку или измельчить ножом и уварить дробленую массу до половины начального объема. Обжаренные баклажаны, морковь, лук пропустить через мясорубку, смешать с уваренной томатной массой, добавить соль, сахар, измельченную зелень сельдерея и перец. Смесь прогреть в кастрюле до 70 °С и расфасовать в банки емкостью 0,5 л. Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 80 мин, затем укупорить и оставить для охлаждения.

Икра из смеси баклажанов и кабачков

На 5 кг баклажанов: 2 кг кабачков, 1 кг моркови, 2 кг помидоров, 300 г чеснока, 250 г растительного масла, 500 г репчатого лука, соль по вкусу.

Баклажаны отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Кабачки очистить от кожицы, семян и нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Лук и помидоры мелко нашинковать. Смешать кабачки, лук, томаты и морковь, пассеровать на растительном масле, соединить с баклажанами, добавить измельченный чеснок и соль, перемешать и поставить на огонь. Варить 40 мин с момента закипания. Кипящую массу разлить в банки, пастеризовать: банки емкостью 0,5 л —20 мин, емкостью 1 л – 30 мин. Сразу закатать.

Баклажанная икра на скорую руку

На 5 кг баклажанов: 2 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 200 г растительного масла, соль по вкусу.

Баклажаны отварить в подсоленной воде до размягчения, снять кожицу и измельчить. Томаты нарезать кусочками. Лук мелко нашинковать. Лук и томаты пассеровать на растительном масле 3 мин.

Соединить пассерованные овощи с баклажанами, посолить по вкусу, перемешать и поставить на огонь.

Варить 40 мин с момента закипания, разлить в банки и сразу закатать.

Баклажанная икра с яблоками

На 5 кг баклажанов: 1 кг яблок, 1 кг пастернака (коренья), 1 кг спелых томатов, 500 г репчатого лука, 250 г растительного масла, соль по вкусу.

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости, измельчить.

Яблоки освободить от сердцевины, нарезать мелкими кусочками.

Томаты нарезать. Пастернак и лук нашинковать.

Яблоки, томаты, лук и пастернак пассеровать 3 мин на растительном масле. Соединить с отваренными баклажанами, посолить, тщательно перемешать, поставить на огонь и варить 40 мин с момента закипания, после чего разлить в банки, пастеризовать (банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 30 мин) и закатать.

Баклажанная икра с тыквой

На 5 кг баклажанов: 1 кг репчатого лука, 1 кг тыквы, 250 г растительного масла, 1 кг томатов, соль по вкусу.

Баклажаны отварить в подсоленной воде, измельчить. Томаты нарезать. Тыкву очистить от кожуры, освободить от сердцевины, натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Томаты, лук и тыкву пассеровать на растительном масле 3 мин.

Соединить с отваренными баклажанами, посолить по вкусу, довести смесь до кипения и варить 40 мин.

Кипящую массу разлить в банки, пастеризовать (банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 30 мин) и закатать.

Соте из баклажанов

1 способ

На 1 кг баклажанов: 500 г спелых помидоров, 400 г репчатого лука, черный молотый перец, соль по вкусу, растительное масло для жарки.

Баклажаны нарезать ломтиками толщиной 1 см и обжарить в масле с двух сторон, затем измельчить ножом. Отдельно

обжарить нарезанный полукольцами лук до золотистого цвета, затем нарезанные небольшими ломтиками спелые (но не очень мягкие) красные помидоры. Обжаренные овощи тщательно перемешать, добавить соль и перец по вкусу. Смесь нагреть в кастрюле до кипения и разложить горячей по стерилизованным банкам.

Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 75 мин, емкостью 1 л – 100 мин.

Закатать и хранить в холодном месте.

2 способ

На 1 кг баклажанов: 300 г сладкого перца, 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 2 ст. л. томата-пюре, растительное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Баклажаны разрезать вдоль пополам, посыпать солью и оставить на 20–30 мин, после чего промыть холодной водой и нарезать небольшими кубиками. Морковь натереть на крупной терке, лук и сладкий перец нарезать кубиками. Овощи отдельно обжарить в растительном масле, затем соединить, тщательно перемешать, добавить перец и соль по вкусу.

Закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на средний огонь на 15–20 мин. За 5 мин до окончания тушения в овощи добавить томат-пюре. Перемешать.

Горячее соте разложить по банкам и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 30 мин, емкостью 1 л – 60 мин.

Закатать и хранить в холодном месте.

Консервированные закуски и приправы из баклажанов

Закуска из баклажанов с луком

На 1 кг баклажанов: 400–500 г репчатого лука, 600 г томатов, соль, черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны мелко нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Измельчить ножом репчатый лук, обжарить, мелко нарезать томаты.

Все обжаренные овощи сложить в одну посуду, перемешать, посолить по вкусу, для остроты можно добавить молотый перец. Помешивая, довести смесь до кипения. Горячую смесь разложить в банки, стерилизовать (банки емкостью 0,5 л – 40–45 мин, емкостью 1 л – на 50–60 мин) и закатать.

Острая закуска из баклажанов

На 10 кг баклажанов: 7 кг сладкого красного перца, 100 г горького красного перца, 300 г чеснока, 500 мл уксуса, 100 г соли, 1 л растительного масла.

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 2 см. Выложить в кастрюлю и залить подсоленной водой так, чтобы она покрыла все баклажаны,

оставить на 2 ч.

Перец сладкий и горький разрезать, удалить плодоножки и семена, чеснок очистить. Перец и чеснок пропустить через мясорубку, влить уксус и перемешать. С баклажанов слить воду, обсушить. Затем обжарить их в растительном масле с двух сторон до готовности.

С помощью вилки обжаренные кружочки баклажанов обмакнуть в смесь перца и чеснока и плотно уложить в подготовленные банки. Можно добавить растительное масло, оставшееся после жарки баклажанов.

Банки закатать чистыми крышками. Закуска будет готова к употреблению через 2 недели.

Закуска из баклажанов с фасолью, чесноком, томатами и перцем

На 2 кг баклажанов: 500 г отваренной фасоли, 1,5 кг томатов, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 2 головки чеснока, 100 мл уксуса, 1,5 стакана сахара, 500 мл растительного масла, соль по вкусу.

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, нарезать кубиками.

Морковь очистить, натереть на крупной терке. Перец обсушить, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Томаты вместе с очищенным чесноком пропустить через мясорубку. Подготовленные овощи соединить в отдельной посуде, перемешать с фасолью, добавить уксус, сахар, соль, влить растительное масло.

Поставить на огонь, довести до кипения, затем огонь уменьшить и варить смесь 40 мин. Разложить закуску в простерилизованные банки и закатать крышками.

Баклажанная закуска под водку

На 1 кг баклажанов: 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 1 кг помидоров, 500 г сладкого перца, соль, черный молотый перец по вкусу, растительное масло для жарки.

Лук, морковь, сладкий перец нашинковать и по отдельности обжарить на растительном масле. Нарезанные небольшими кубиками баклажаны, не очищенные от кожуры, посолить и оставить на 20 мин, затем промыть. Помидоры мелко нарезать. Все овощи смешать, посолить, поперчить и тушить 20–30 мин. Разложить горячими по стерилизованным банкам, закатать прокипяченными крышками и укутать до остывания.

Приправа из баклажанов с морковью, перцем, сельдереем и томатами

На 1 кг баклажанов: 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 500 г черешкового сельдерея, 2 кг спелых томатов, 1 стакан растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Овощи помыть, у перца удалить плодоножки и семена.

Измельчить все на мясорубке, добавить соль, перец, растительное масло, перемешать и уваривать на медленном огне до уменьшения объема увариваемой смеси на одну треть. Горячую смесь разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

На заметку: вместо черешкового сельдерея можно использовать измельченную зелень сельдерея.

Кабачки

Консервированные молодые кабачки

Закладка пряностей для банки емкостью 0,5 л: 8 г листьев хрена, по 10 г листьев сельдерея и петрушки, 1 лавровый лист, мята, измельченный чеснок, кусочек красного стручкового перца, черный перец горошком по вкусу.

Для маринада на 1 л воды: 50–60 г соли, 0,06 л уксуса.

Кабачки очистить и нарезать дольками. На дно чистых и сухих банок уложить все перечисленные специи и зелень, а сверху – дольки кабачков. Дольки укладывать вертикально в один ряд.

В эмалированную кастрюлю налить раствор соли, довести до кипения, профильтровать через два-три слоя марли, затем добавить уксус.

Наполненные банки залить горячим маринадом (80–85 °С). Уровень маринада должен быть на 1,5 см ниже горлышка банки. Банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 °С для пастеризации.

Пастеризовать при 90 °С 8 мин, затем герметично укупорить, перевернуть вниз крышками и оставить до остывания.

Кабачки по-украински с кореньями и листьями смородины и вишни

На банку емкостью 1 л: 600 г кабачков, 2–4 зубчика чеснока, 1 г горького стручкового перца, 4–6 г укропа, 4–6 г мяты, 4–6 г зелени (сельдерея, пастернака и петрушки), 3–4 г белых кореньев, 1 г листьев хрена, 6 листьев вишни, 6 листьев смородины, 6 горошин душистого перца.

Для заливки на 1 л воды: 50 г соли, 1 ст. л. 70 %-й уксусной кислоты. Соотношение продуктов в банках: 60–65 % кабачков, 35–40 % заливки.

На дно стерилизованной банки положить все перечисленные пряности, чеснок и зелень, затем уложить кабачки: мелкие целыми, крупные нарезать толстыми ломтиками. Содержимое банки залить горячим рассолом (80–85 °С). Накрыв прокипяченными крышками, стерилизовать полулитровые банки – 9 мин, литровые – 15 мин, трехлитровые – 20 мин. После этого сразу закатать.

Консервированные кабачки можно приготовить и без стерилизации. Подготовленные таким же образом, как и при консервировании со стерилизацией, и уложенные в банки кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 мин, воду слить, повторить это 3–4 раза, в зависимости от емкости банки, той же самой водой. Слив последний раз воду, добавить в полулитровую

банку 0,5 ч. л. соли и столько же уксуса, залить банку кипящей водой и закрыть. Охладить банки, поставив их крышками вниз.

Кабачки азовские с чесноком и петрушкой

1,7 кг свежих кабачков, 100–120 г растительного масла (50–60 г для обжаривания), 15 г чеснока, 7 г зелени петрушки и укропа, 10–12 г соли, 40 мл уксуса.

Кабачки нарезать кружочками толщиной не более 2,5 см, обжарить в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выложить в один слой для охлаждения. Чеснок растереть в ступке или на доске. Петрушку и укроп нарезать кусочками длиной 1,5–3 см. На дно сухой банки налить растительное масло и уксус, добавить зелень, соль, растертый чеснок, затем плотно уложить обжаренные кабачки. Банки наполнить на 2 см ниже горлышка, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 20–25 мин, емкостью 1 л – 40 мин.

Затем герметично укупорить, перевернуть вверх дном до остывания.

Маринованные кабачки

5 кг кабачков, 1 стакан воды, 300 мл уксуса, 300 мл растительного масла, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли, 5 пучков укропа, 2–3 головки чеснока, по 2–3 шт. красного сладкого и горького перца в стручках.

Кабачки очистить от кожицы, нарезать кубиками. Укроп, чеснок, горький и сладкий перец очистить и перекрутить на мясорубке или измельчить в комбайне. Приготовить маринад: воду, уксус, масло, соль, сахар соединить и довести до кипения. Кабачки опустить в маринад и варить до прозрачности. Добавить измельченные овощи и зелень, перемешать и разложить в стерилизованные банки. Поставить в нагретую до 180 °С духовку. Стерилизовать 15 мин после закипания. Закатать.

Маринованные патиссоны

На банку емкостью 1 л: 600 г небольших целых патиссонов, 3 листа хрена, 50 г укропа, 20 г зелени сельдерея и петрушки, 0,2 г стручкового красного горького перца, 1 лавровый лист, 5–6 зубчиков чеснока, 20 г соли, 20 г сахара, 0,06 л уксуса, корица, гвоздика, душистый и черный горький перец по вкусу.

Отобрать небольшие патиссоны с нежной сладкой мякотью.

Тщательно их вымыть, срезать плодоножки и бланшировать в кипящей воде 3–5 мин, после чего охладить в холодной воде. Вымыть и нарезать зелень.

Приготовление маринада: в эмалированную кастрюлю налить воду, положить соль и сахар, кипятить 10–15 мин, процедить

через марлю, вновь довести до кипения и добавить уксус.

На дно банок положить зелень и пряности, а затем плотно уложить патиссоны. Наполненные банки залить горячим маринадом (температура не ниже 80 ˚С), накрыть крышками и поставить для стерилизации в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С. Время стерилизации для литровых банок – 12 мин.

После этого банки закатать, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить, так как при медленном охлаждении патиссоны будут мягкими.

Соленые кабачки

2 кг кабачков, 100 г укропа, 50 г сельдерея, 20 г хрена, 1–2 шт. горького красного перца в стручках, 5–7 зубчиков чеснока.

Для рассола на 1 л воды: 50–60 г соли.

Кабачки с тонкой кожицей тщательно помыть, отрезать плодоножки. Измельчить зелень, ополоснуть чеснок, стручки горького перца.

На дно трехлитровой банки положить одну треть подготовленных пряностей, затем банку заполнить кабачками, пересыпая их оставшимися пряностями с зеленью, залить подготовленным рассолом и накрыть крышкой.

Банки с кабачками выдержать при комнатной температуре 8—10 дней, затем при необходимости долить рассол и поставить в холодильник или другое прохладное место.

Соленые кабачки с добавлением листьев смородины и вишни

10 кг кабачков, 200 г укропа, 100 г эстрагона, 60–80 г хрена, 200 г листьев вишни и черной смородины, чеснок по вкусу.

Для заливки на 1 л воды: 70–80 г соли.

Мелкие кабачки вымыть, отрезать верхушки и плодоножки, наколоть каждый деревянной иглой и плотно уложить в банки. На дно, между слоями и сверху положить пряную зелень. Банки 2–4 раза, с трех– или четырехминутной выдержкой, залить кипящей водой без соли, а затем – горячей заливкой и закатать.

Соленые патиссоны

На банку емкостью 3 л: 2 кг свежих патиссонов, 100 г укропа, 50 г сельдерея, 3–4 листа хрена, 1–2 стручка горького красного перца, 10 зубчиков чеснока.

Для рассола на 1 л воды: 50–60 г соли.

Приготовление рассола: вскипятить воду с солью, процедить и остудить. Пока он стынет, на дно стерилизованной банки положить третью часть специй, затем до половины банки плотно уложить подготовленные патиссоны. В середину банки положить вторую часть специй, а затем заполнить банку патиссонами доверху и положить оставшиеся специи. Наполненные банки залить холодным рассолом, накрыть прокипяченными крышками

и выдержать при комнатной температуре 8—10 суток, затем добавить рассол, так чтобы он покрывал патиссоны, и хранить в холодильнике.

Маринованные патиссоны с болгарским перцем

На банку емкостью 3 л: 2 кг свежих патиссонов, 3–4 сладких болгарских перца, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 1 стручок горького перца, 2–3 лавровых листа, укроп по вкусу.

Для маринада на 1 л воды: 60 г соли, 50 г сахара, 0,4 л уксуса.

Подготовленные патиссоны нарезать (маленькие оставить целыми), сложить в банки, сверху положить очищенный от семян и разрезанный на 4 части сладкий перец, душистый и черный перец, стручок горького перца, лавровый лист, укроп. Маринад вскипятить, немного остудить, теплым маринадом залить содержимое банок, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 20–25 мин, после чего сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до остывания.

Кабачковая икра «По-домашнему»

1 кг кабачков, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 300 г томатов, 0,5 стакана сахара, растительное масло, соль, черный молотый перец по вкусу.

Молодые кабачки очистить от кожицы, у старых удалить семена, мякоть нарезать кусочками. Пропустить через мясорубку. Морковь, лук очистить, нарезать и пассеровать. Томаты освободить от кожицы и нарезать.

Овощи соединить, добавить сахар, посолить и поперчить по вкусу, переложить в скороварку, закрыть крышкой, варить 20–30 мин.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать.

Кабачковая икра с зеленью и томатным пюре

1 кг кабачков, 200 г моркови, 100–150 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 ст. л. томата-пюре, по 2–3 стебля петрушки и укропа, молотый черный перец, соль, сахар по вкусу, растительное масло для обжаривания.

Кабачки вымыть, отрезать плодоножки, нарезать мелкими кубиками или порубить.

Лук мелко нарезать. Морковь натереть на мелкой терке. Обжарить все отдельно – кабачки, лук и морковь.

Чеснок растереть с солью, зелень петрушки и укропа измельчить. Все овощи соединить и перемешать, добавив перец и соль. Кастрюлю с овощами поставить на средний огонь и кипятить 4–5 мин, помешивая. Добавить томат-пюре и сахар, тщательно перемешать и дать прогреться 2–3 мин.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки и, накрыв

прокипяченными крышками, стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 75 мин, емкостью 1 л – 90 мин, после чего сразу закатать.

Хранить в прохладном месте.

Икра из отваренных кабачков

На 1 кг кабачков: 100 г репчатого лука, 0,04 л растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли, 1 ч. л. уксуса, по 2–3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Молодые кабачки вымыть, отрезать плодоножки и нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см.

Положить в кастрюлю и на слабом огне в небольшом количестве воды уварить при постоянном помешивании до половины первоначального объема. Лук нарезать пластинками или кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа измельчить, чеснок растереть с солью.

В уваренные кабачки добавить все остальные компоненты, тщательно перемешать, икру разложить по стерилизованным банкам, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 70 мин, емкостью 1 л – 80 мин, после чего сразу закатать.

Кабачковая паста с томатами и морковью

2 кг кабачков, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 100 г растительного масла, 500 г репчатого лука, соль по вкусу.

Морковь очистить и нашинковать на крупной терке. Кабачки очистить от кожицы, освободить от семян. Подготовленные лук, томаты и кабачки измельчить на мясорубке, смешать с морковью, добавить соль и растительное масло, перемешать, выложить в емкость и уварить в духовке в течение 40 мин с момента закипания.

Кипящую массу разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Икра из патиссонов

На банку емкостью 1 л: 2 кг свежих патиссонов, 0,2 л растительного масла, 200 г репчатого лука, 30 г чеснока, 20 г укропа, 20 г петрушки, 0,04 л уксуса, 10 г сахара, 10 г соли.

Патиссоны вымыть, отрезать плодоножки, нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, а затем ломтики разрезать на 8—10 частей.

Кусочки патиссонов для приготовления икры можно обжарить или уварить. В первом случае их нужно обжарить на сковороде в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и охладить до 70 °С, после чего пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарезать кольцами и тоже обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить,

мелко нарезать, растереть с солью в ступке (5 г соли на 15 г чеснока), укроп и петрушку мелко нарезать. В измельченные патиссоны добавить обжаренный лук, зелень, чеснок, сахар, соль и уксус.

Смесь тщательно перемешать и разложить по стерилизованным банкам, банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 75 мин, емкостью 1 л – 90 мин, после чего закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Кабачки с зелеными помидорами и майораном

На 5 банок емкостью 1 л: 2 кг кабачков, 2 кг зеленых помидоров, 5 больших репчатых луковиц, 1 красный острый перец, 5 сладких болгарских перцев, 15 горошин черного перца, 15 зубчиков чеснока, 6–7 ст. л. растительного масла, соль и майоран по вкусу.

Очищенные кабачки нарезать кубиками, помидоры – ломтиками, лук и сладкий перец – кольцами. Смешать подготовленные овощи и тушить в разогретом растительном масле, пока они не пустят сок и не станут мягкими. В конце добавить измельченный острый перец, специи, соль. Перед выключением огня положить измельченный чеснок и перемешать. Разложить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 95 °С: банки емкостью 0,5 л – 7—10 мин, емкостью 1 л – 15–20 мин. Закрыть стеклянными крышками с держателями или плотными полиэтиленовыми. Хранить в холодильнике.

Кабачки по-мелитопольски

На 1 кг кабачков: 7—18 г листьев хрена, 20 г укропа, 7—10 г листьев петрушки или сельдерея, 1 г листьев мяты, 2–3 зубчика чеснока, 1 шт. горького красного перца в стручках.

Для заливки на 1 л воды: 2,5 ч. л. соли, 0,5 стакана уксуса.

Молодые кабачки помыть, обрезать концы, нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец и чеснок разрезать вдоль на несколько частей. Половину зелени и пряностей положить на дно банок. Заполнить банки нарезанными кубиками кабачками, сверху положить остальные приправы.

Залить банки горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 5 мин, емкостью 1 л – 6—10 мин, емкостью 3 л – 12–15 мин.

Затем банки герметично укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

Кабачки в яблочном соке с чесноком

На 1 стакан яблочного сока: 1,5–2 кг кабачков, 1 стакан воды, 50 г измельченного чеснока, 30 г соли, 30 г сахара, 1 стакан

растительного масла.

Молодые кабачки очистить, нарезать стружкой, уложить в банку (3 л). Подготовить раствор для заливки из яблочного сока с добавлением тертого чеснока, соли, сахара и растительного масла. Кипящим раствором залить банки и закатать.

Поставить банки вверх дном и укрыть одеялом до остывания.

Кабачки в свекольном соке

2 кг кабачков, 5 г лимонной кислоты или 50 мл яблочного уксуса, 500 мл свекольного сока, 1 л воды, 2 ст. л. семян кориандра, 50 г соли.

Кабачки помыть, нарезать кружками или половинками кружков, плотно уложить в стерилизованную банку, пересыпая слои кориандром.

Развести с водой сок свеклы, посолить, добавить лимонную кислоту или яблочный уксус, довести маринад до кипения и трехкратно залить кабачки.

Банку с консервами закатать.

Кабачки в яблочно-свекольном соке

На 1 стакан сока красной свеклы: 1 стакан яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 1 ст. л. семян укропа, 3 г лимонной кислоты.

Молодые кабачки очистить от кожицы, нарезать кружочками.

Приготовить заливку из сока красной свеклы и яблочного сока с добавлением растительного масла, лимонной кислоты, растертых в порошок семян укропа. Кипящим раствором залить кабачки и сразу закатать.

Кабачки с морковью в томатном соусе

6 кг кабачков, 1 кг моркови, 100 г белых кореньев (петрушка, пастернак, сельдерей), 250 г репчатого лука, 100 г зелени, 500 мл растительного масла, 2 л готового томатного соуса.

Кабачки очистить от кожицы, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см.

Морковь и белые коренья очистить от кожицы, измельчить, репчатый лук очистить, нарезать тонкими пластинками. Овощи обжарить на растительном масле.

Зелень помыть, измельчить и смешать с обжаренными луком, морковью и белыми кореньями.

Приготовить томатный соус. В подогретые банки налить немного соуса и сложить послойно обжаренные кружочки кабачков и овощной фарш, сверху овощи снова залить горячим томатным соусом.

Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 50 мин, емкостью 1 л – 90 мин.

Затем банки герметично укупорить, перевернуть вверх дном

и охладить.

Кабачки со сливами

На 1 кг кабачков: 1 кг слив, 5 шт. гвоздики, 5 шт. черного перца горошком.

Для заливки на 1,3 л воды: 150 г сахара, 40 г соли, 5 г лимонной кислоты.

Кабачки нарезать кубиками одинакового размера (крупно), сливы очистить от косточек.

Выложить в стерилизованную банку плотными слоями подготовленные продукты, чередуя ряды кабачков, слив и пряностей.

Сахар, соль и лимонную кислоту развести в воде, вскипятить. Кипящим раствором трижды залить уложенные в банки продукты, закатать.

Перевернуть крышкой вверх, укутать и оставить до утра.

Перец

Консервированный болгарский перец с гвоздикой

На банку емкостью 1 л: 600–700 г сладкого перца, 1 ч. л. сахара, 0,33 ч. л. лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 1–2 горошины душистого перца, 5–7 горошин черного перца, 1 щепотка листьев сельдерея.

Для рассола на 1 л воды: 1 ст. л. соли.

Вымытый крупный сочный сладкий перец очистить от плодоножек, удалить перепонки, семена, хорошо промыть, положить в дуршлаг, опустить на 1 мин в горячую воду, вынуть, дать воде стечь.

Затем уложить перец в стерилизованные литровые банки, добавить в каждую банку все компоненты, указанные в рецепте, залить кипящим рассолом, накрыть прокипяченной крышкой и закатать.

Консервированный болгарский перец с чесноком

На банку емкостью 1 л: 600–700 г сладкого перца, 1–2 головки чеснока.

Для рассола на 1 л воды: 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 0,33 ч. л. лимонной кислоты, 1–2 ст. л. растительного масла.

Вымытый сочный сладкий перец очистить от плодоножек, удалить перепонки, семена, промыть, нарезать стручки перца кольцами, уложить в стерилизованные банки, пересыпав очищенными зубчиками чеснока.

Залить горячим рассолом так, чтобы сверху можно было налить 1–2 ст. л. растительного масла.

Накрыть банки прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать 7—10 мин, вынуть, закатать, перевернуть банки вниз горлышком, дать остыть.

Консервированный болгарский перец с помидорами и зеленью в растительном масле

5 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг репчатого лука, 200 зелени петрушки,1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец вымыть, удалить семена, затем нарезать перец кусками размером 2х4 см и слегка прожарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить.

Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема.

Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 0,4 л растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями добавить в массу перец, лук и зелень.

Довести смесь до кипения и сразу же разложить по стерилизованным литровым банкам, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 40 мин, после чего быстро закатать.

Консервированный болгарский перец в заливке из томатного сока

Спелый сладкий болгарский перец разных цветов.

Для заливки на 2 л томатного сока: 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 5 нарезанных репчатых луковиц, 1 измельченная морковь, 5 шт. душистого перца, соль по вкусу.

Перец вымыть, очистить от семян и разрезать пополам. Опустить в кипящую воду на 5 мин, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. После этого разложить перец по стерилизованным литровым банкам.

Приготовление заливки: лук нарезать крупными кольцами, морковь нарезать колечками, смешать все указанные в рецепте ингредиенты для заливки и проварить 10 мин. Залить горячей заливкой перец, накрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать 15–20 мин, сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до остывания.

Болгарский перец в собственном соку

5 кг красного болгарского перца, 400 мл уксуса, 0,5 л растительного масла, 500 г сахара, 6 ст. л. соли, лавровый лист, чеснок по вкусу.

Перец почистить и разрезать на четыре части.

В широкую кастрюлю налить уксус, масло, положить сахар, соль, довести до кипения и добавить туда перец. Проварить на медленном огне 10 мин. На дно банок положить чеснок, лавровый лист, выложить горячий перец и закатать.

Соленый болгарский перец

(Вариант 1)

10 кг сладкого перца, 15 горошин душистого перца, 15 шт. лаврового листа, чеснок по вкусу. Для рассола на 10 л воды: 700 г соли.

Перец вымыть и опустить на 2–3 мин в кипящую слегка подсоленную воду, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.

Из соли и воды с пряностями сварить рассол, охладить его и процедить. Очистить перец от семян и положить его в эмалированную или стеклянную посуду, залить охлажденным рассолом, хранить в холодном месте.

Соленый болгарский перец

(Вариант 2)

На 10 кг сладкого перца: 350–400 г соли. Для рассола на 1 л

воды: 50 г соли.

Вымытый и очищенный от семян сладкий перец пересыпать солью, для компактности стручки можно вкладывать друг в друга, при надобности разрезая вдоль плода. Плотно уложить перец в глубокую эмалированную посуду, сверху положить кружок и гнет. Через 12–15 ч, когда появится сок, залить холодным рассолом, накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный кружок (или большую плоскую тарелку), а на него гнет. Выдержать несколько дней при комнатной температуре и перенести в холодное место. После 12–15 ч выдержки можно переложить перец в большие банки с широким горлом, влить рассол, положить кружок и гнет, выдержать указанное выше время при комнатной температуре, затем груз снять. Рассол должен покрывать перец. Если рассола окажется мало, то приготовить еще рассол и добавить столько, сколько нужно. Хранить в холодном месте. Перед употреблением вымачивать перцы в холодной воде.

Засоленные перцы использовать для салатов и фарширования.

Болгарский перец, маринованный с хреном, зеленью и смородиновым листом

10 кг сладкого перца, 100 г зелени петрушки или сельдерея, 15 шт. смородинового листа, по 50 г корней хрена, петрушки и сельдерея, 3–5 г семян кориандра.

Для заливки на 9 л воды: 700 г соли, 0,7 л уксуса.

Перец вымыть и наколоть вилкой у основания. Плотно уложить его в эмалированную емкость.

Специи положить на дно и поверх перца поровну.

Приготовление заливки: вскипятить воду с солью, перед тем, как снять с огня, влить уксус. Залить перец, придавить гнетом.

Оставить на 10–12 дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. По мере необходимости добавлять заливку (на 1 л воды – 30 г соли, 2 ст. л. уксуса или растительного масла).

Болгарский перец, засоленный в банках с добавлением растительного масла

Спелый сладкий болгарский перец, немного растительного масла.

Для заливки на 10 л воды: 400 г соли, 20 г лимонной кислоты.

Очистить перец от семян, вымыть, вставить плоды один в другой по 2–3 шт. Плотно уложить перец в банки, залить кипящим рассолом почти до краев горлышка.

Сверху подлить растительное масло, закатать, оставить на сутки при комнатной температуре, затем хранить в холодном

месте.

Соленый болгарский перец, фаршированный овощами

Спелый крепкий болгарский перец. Для фарша: 150 г очищенной моркови, 800 г белокочанной капусты, по 25 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, 30 г соли.

Для рассола на 1 л воды: 30 г соли.

Перец вымыть и удалить семена. Затем сложить в миску, посолить и выдержать 2–3 ч. Приготовление овощного фарша: натереть овощи на терке, зелень измельчить, соединить овощи с зеленью, посолить и перемешать. Фаршем плотно наполнить стручки перца. Фаршированный перец уложить в эмалированную посуду. Приготовление рассола: прокипятить воду с солью и охладить. Холодным рассолом залить перец и 10–12 дней держать при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

Соленый болгарский перец с огурцами

10 кг сладкого перца, 15–20 мелких огурцов, 3 головки чеснока, 100–150 г укропа с зонтиками.

Для рассола на 10 л воды: *200–400 г соли.*

Перец очистить от семян, огурцы наколоть вилкой. Укроп нарезать отрезками длиной до 10 см. Перец, огурцы, чеснок и укроп плотно уложить в посуду с широким горлом, накрыть деревянным кружком, положить гнет и залить овощи горячим рассолом. (Для приготовления рассола нужно прокипятить воду с солью.) Оставить соленье при комнатной температуре на 2–3 дня, затем перенести в холодное место.

Соленый горький стручковый перец

Горький стручковый перец зеленого и красного цветов.

Для рассола на 1 л воды: 100 г соли.

Стручки горького перца любой степени зрелости промыть в холодной воде, удалить семена. Бланшировать 4–5 мин, охладить в холодной воде, отжать.

Приготовление рассола: прокипятить воду с солью и охладить, затем процедить. Сложить перец в большую глиняную посуду, залить рассолом. Накрыть посуду чистой тканью, положить кружок (или тарелку), а сверху груз.

Хранить в сухом прохладном месте (погребе, подвале).

Маринованный болгарский перец

(Вариант 1)

Спелый мясистый болгарский перец, душистый перец горошком по вкусу.

Для заливки на 1 л воды: 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст. л. соли.

Перец вымыть, очистить от семян и разрезать стручки на 4 части. Плотно уложить перец в стерильные банки, положить в

каждую банку на дно несколько горошин душистого перца. Приготовление маринада: кипятить 5 мин воду с солью, сахаром и подсолнечным маслом, за минуту до снятия с огня влить уксус. Залить перец кипящим маринадом и сразу же закатать прокипяченными крышками.

Маринованный болгарский перец

(Вариант 2)

Спелый мясистый болгарский перец.

Для маринада на 1 л воды: 0,5–0,6 л уксуса, 100 г соли, 120 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2–3 шт. лаврового листа.

Перец вымыть, опустить в кипящую воду на 3–4 мин, охладить. Удалить семена и нарезать перец полосками шириной 5–8 мм.

Приготовление маринада: прокипятить 5 мин воду с солью, сахаром, перцем и лавровым листом, перед снятием с огня добавить уксус, размешать и разлить в стерилизованные банки, заполнив их примерно наполовину.

В банки уложить нарезанный перец, залить маринадом, накрыть прокипяченными крышками и поставить пастеризовать при температуре 90 °С: банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л и 2 л – 20–30 мин, сразу закатать и перевернуть до остывания вниз горлышком.

Болгарский перец, маринованный с пряностями и растительным маслом

Спелый мясистый болгарский перец.

Для маринада на 1 л воды: 0,1–0,2 л уксуса, 70 г соли, 50–60 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, 0,05—0,08 л растительного масла.

Вымыть перец, удалить семена, разрезать плоды пополам, снова вымыть и дать стечь воде. Прокалить 5 мин растительное масло, налить его на дно стерилизованных банок, после чего уложить в банки перец.

Приготовление маринада: положить в воду соль, сахар, перец и лавровый лист, прокипятить, в конце добавить уксус.

Кипящим маринадом залить перец, накрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать при температуре 90 °С: банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л и 2 л – 20–30 мин, закатать и перевернуть до охлаждения вниз горлышком.

Сладкий болгарский перец, маринованный с добавлением меда

10 кг спелого болгарского перца.

Для заливки на 5 л воды: 2,5 л уксуса, 1,5 кг меда, 500 г соли, по несколько горошин черного и душистого перца, немного гвоздики.

Перец вымыть, очистить от семян, уложить в

стерилизованные банки. Из указанных в рецепте ингредиентов сварить заливку (уксус положить в заливку последним), охладить ее. Холодной заливкой залить перец, закрыть банки плотными полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте.

Болгарский перец, маринованный с цветной капустой и чесноком

На 1 кг сладкого перца: по 150 г кореньев петрушки и сельдерея, 150 г цветной капусты, 3–4 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для заливки на 1 л воды: 800 мл уксуса, по 30–40 г соли и сахара, 1–2 шт. лавровово листа.

Перец вымыть, очистить от семян и нарезать кусочками. Цветную капусту разобрать на соцветия, коренья измельчить. Разложить овощи по стерилизованным банкам, чередуя их и пересыпая солью и перцем. Чеснок должен лежать на дне и сверху. Овощи в банки следует класть плотно.

Приготовление заливки: прокипятить воду с солью, сахаром и лавровым листом, добавить уксус и снять с огня. Залить горячей заливкой овощи, накрыть прокипяченными крышками и выдержать 12–15 ч.

Проделать это еще раз – слить рассол, прокипятить и залить им перец, выдержать 10 ч. Затем последний раз слить рассол, прокипятить, залить перец и простерилизовать банки 15–20 мин, после чего сразу их закатать.

Болгарский перец, маринованный с хреном, чесноком и зеленью

2,5 кг сладкого перца, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 25 г зелени укропа, 2–3 лавровых листа.

Для маринада на 1 л воды: 75 г соли, 0,15—0,2 л уксуса, 0,5 л растительного масла.

Сладкий сочный перец вымыть, залить кипятком и дать ему остыть в этой воде, затем наколоть плоды вилкой в нескольких местах и вместе с приправами, указанными в рецепте, уложить в стерилизованные банки.

Приготовление маринада: прокипятить 5 мин воду с солью и растительным маслом, за 1 мин до снятия с огня влить уксус. Горячим маринадом залить перец, накрыть, но не закупоривать банки и вынести их на холод.

Через 2–3 дня заливку слить и прокипятить 5–7 мин, затем кипящей заливкой снова залить перец, закрыть банки с перцем плотными полиэтиленовыми крышками и хранить в темном прохладном месте.

Гогошары, маринованные с медом, корицей и гвоздикой

5 кг гогошар, чеснок по вкусу.

Для маринада: 1 л уксуса, 2 стакана растительного масла, 1 стакан меда, 10 г корицы, 10 г гвоздики, по 10–12 горошин душистого и горького черного перца, 8—10 лавровых листов.

Приготовление маринада: уксус, растительное масло, мед, корицу и гвоздику, душистый и черный перец, лавровые листья поместить в эмалированную кастрюлю, залить водой и кипятить в течение 5 мин. Гогошары бланшировать в этом маринаде 3–5 мин, потом достать шумовкой и охладить.

На дно стерилизованных банок положить зубчики очищенного чеснока, затем гогошары и залить их горячим (80–90 °С) маринадом, в котором они бланшировались. Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 7 мин, емкостью 1 л – 12 мин, емкостью 3 л – 25 мин, затем закатать.

Гогошары маринованные нарезанные

На банку емкостью 0,5 л: 4–5 гогошар, 5 зубчиков чеснока, по 2–3 горошины душистого и горького черного перца, 1 лавровый лист, 3–4 бутона гвоздики, менее 1 г корицы, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. уксусной кислоты.

Гогошары очистить, погрузить на 1–2 мин в горячую воду, затем охладить и нарезать ножом в виде лапши шириной менее 1 см.

На дно стерилизованных банок положить чеснок, душистый и горький черный перец, лавровый лист, гвоздику, корицу. Плотно уложив гогошары, добавить растительное масло, соль и уксусную кислоту, залить кипящей водой – на 1,5–2 см ниже горлышка банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать банки емкостью 0,5 л – 5 мин, емкостью 1 л – 8 мин, сразу закатать.

Обжаренный болгарский перец в маринаде

2 кг зрелого мясистого болгарского перца, 4–5 шт. репчатого лука, 2 корня петрушки, 2 пучка зелени петрушки, лавровый лист, красный молотый перец по вкусу, растительное масло для жарки.

Для маринада на 4 л воды: 2,5 л уксуса, 250 г соли .

Перец перебрать, промыть, удалить из него семена, затем выложить на сковороду, обильно полить растительным маслом, обжарить и сложить в банки, перекладывая пряностями, нарезанным кольцами репчатым луком и рубленой зеленью петрушки.

Плотно уложив перец в подготовленную емкость, прижать его виноградной лозой, залить холодным маринадом, сверху залить маслом, в котором он жарился.

Посуду накрыть пергаментной бумагой и перевязать.

Хранить в прохладном месте.

Болгарский перец, маринованный с яблоками

1 кг перца, 250 г яблок.

Для маринада на 1 л воды: 40 г сахара, 30 г соли, 10 г молотой корицы, 0,3 л уксуса.

Сочный сладкий перец вымыть, удалить семена, разрезать пополам, на 2–3 мин опустить в кипящую воду и охладить.

Яблоки разрезать на четыре части, удалить семена и на 1–2 мин опустить в кипящую воду, затем охладить.

Перец и яблоки послойно уложить в стерилизованные банки.

Приготовление маринада: прокипятить воду с сахаром, солью и корицей, перед снятием с огня влить уксус и размешать.

Горячим маринадом залить перец с яблоками, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 90 °С: банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 25 мин, сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до охлаждения.

Болгарский перец, маринованный с цветной капустой и чесноком

На 1 кг сладкого перца: по 150 г кореньев петрушки и сельдерея, 150 г цветной капусты, 3–4 зубчика чеснока, 1 ч. л. черного молотого перца.

Для маринада на 1 л воды: 800 мл уксуса, по 1–2 ст. л. сахара и соли, 1–2 лавровых листа, 5–7 шт. черного перца горошком.

Перец промыть, очистить от семян и разрезать вдоль на ломтики. Цветную капусту разобрать на маленькие соцветия. Коренья измельчить. Подготовленные овощи сложить в большую посуду, чередуя их, при этом чеснок должен лежать на дне и сверху. Все пересыпать солью и черным молотым перцем, уплотнить, чтобы овощи пустили сок, залить горячим маринадом и выдержать 12–15 ч. Слить заливку, вскипятить дважды, заливая и сливая маринад. Последний раз стерилизовать 15–20 мин.

Болгарский перец, маринованный с зелеными помидорами и сельдереем

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 0,1–0,12 л уксуса, 30 г молотого черного перца.

Вымытый и очищенный от семян перец опустить в кипяток, затем сразу же вынуть, охладить и нарезать тонкими полосками (толщиной 3–5 мм). Помидоры вымыть и нарезать кружочками такой же толщины. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Зелень измельчить. Овощи смешать в большой посуде, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в стерилизованные литровые банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в кипящей воде 20 мин, после чего сразу закатать.

Болгарский перец с чесноком, маринованный в томатном соке

На 20 шт. болгарского перца: 1 л томатного сока, 3 кг помидоров, 1 головка чеснока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. уксуса.

Половину нормы томатов и весь перец помыть, нарезать. Выложить в кастрюлю, залить томатным соком и тушить 10 мин. Посолить, добавить сахар, измельченный чеснок и оставшиеся помидоры, тушить 5 мин. Влить уксус, снять с плиты, немного охладить, разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Болгарский перец, маринованный с яблоками, сливами и репчатым луком

На 1 кг сладкого перца: 1 кг яблок, 1 кг слив, 300 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 10 шт. черного перца горошком, 50 г сахара, 40 г соли.

Овощи и фрукты помыть. Сливы разрезать пополам, удалить косточки. У яблок удалить сердцевину, нарезать ломтиками. У перца удалить плодоножки и нарезать колечками. Лук нарезать кольцами. Подготовленные продукты сложить в кастрюлю, добавить сахар, растительное масло, уксус, черный перец, посолить, перемешать.

Когда выделится сок, полученную смесь поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Горячий салат разложить в стерильные банки, закатать, перевернуть вверх дном, укутать до остывания.

Пастеризованный болгарский перец, фаршированный баклажанами и морковью в томатном соке

На 1 кг сладкого болгарского перца: 700 г баклажанов, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 л томатного сока, растительное масло, горький красный перец, соль по вкусу.

Бланшировать баклажаны, очистить их от кожицы, нарезать соломкой и слегка обжарить на растительном масле.

Морковь очистить, нарезать тонкой соломкой или нашинковать на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать.

Пассеровать нашинкованные лук и морковь на растительном масле, перемешать с баклажанами, добавить соль и перец по вкусу.

Начинить перец, разместить в банки, залить продукт кипящим томатным соком. Пастеризовать при 90 °С: банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 25 мин, сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до охлаждения.

Болгарский перец, фаршированный капустой, томатами и морковью

На 2 кг сладкого перца: 1 кочан капусты, 1 кг томатов, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 30 г корня петрушки, 2 стакана растительного масла, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3–4 стакана уксуса, душистый перец горошком, зелень петрушки, растительное масло (см. в рецепте).

Болгарский перец (лучше брать крупные плоды) помыть, удалить плодоножки и семена, снова помыть.

Приготовление фарша: лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета; морковь и корень петрушки очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности; капусту промыть, мелко нашинковать, обдать кипятком, после полного охлаждения отжать.

Томаты обдать кипятком, снять кожицу и протереть через крупное сито или дуршлаг. Томатную массу довести до кипения, варить 15 мин, добавить сахар, соль, уксус, душистый перец и варить еще 10 мин.

Зелень петрушки промыть и мелко нарезать.

Растительное масло прокипятить 2 мин, охладить до 70 °С и разлить в подготовленные банки (2 ст. л. на литровую банку). Зелень петрушки и овощи, приготовленные для фарша, смешать, пересыпать солью и заполнить этой массой перец.

Уложить фаршированный перец в банки с маслом и залить горячей томатной массой с приправами.

Стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 55 мин, емкостью 1 л – 65 мин.

Пикантная закуска из болгарского перца с брынзой

На 5 кг сладкого болгарского перца: 500 г брынзы, 300 мл растительного масла.

Мясистый красный перец испечь, очистить от семян и кожицы, измельчить. К полученному пюре добавить измельченную брынзу из коровьего молока и растительное масло. Смесь хорошо перемешать, разложить в небольшие банки (350 мл), стерилизовать 20 мин и закатать.

Заготовка из болгарского перца с солью для первых и вторых блюд

1 кг сладкого болгарского перца, 200 г соли.

Зрелые, но твердые мясистые плоды перца очистить от семян, пропустить через мясорубку, добавить соль, перемешать и сложить в банки.

Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Лечо

1,3 кг сладкого болгарского перца, 1 кг помидоров, 250 г

репчатого лука, 15–20 г соли, 1 щепотка черного молотого перца, 2–3 ст. л. воды.

Вымыть сочный перец, обсушить, удалить семена, нарезать полосками.

Помидоры нарезать дольками.

Лук очистить и не очень мелко нарезать. Овощи сложить в большую посуду, добавить одну треть стакана воды, положить соль, перец, накрыть крышкой и тушить 10 мин.

Горячую массу разложить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 1 л – 45 мин, банки емкость 3 л – 60 мин, сразу закатать, перевернуть вниз горлышком, остудить.

Хранить в холодном помещении.

Икра из сладкого болгарского перца

2,5 кг сладкого болгарского перца, 300–500 г помидоров, 150 г моркови, 200 г репчатого лука, 15 г корня петрушки, 15 г зелени укропа и петрушки, 1 стакан растительного масла, 25 г соли, 2 ст. л. уксуса, 2–3 г молотого черного перца.

Вымытый перец обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовом шкафу на слабом огне до мягкости, затем очистить от кожицы и семян. Если плоды подгорели, то следует их промыть горячей водой, а затем очистить.

Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями или порубить ножом.

Морковь и корень петрушки очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности.

Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить.

Помидоры пропустить через мясорубку с крупными отверстиями или порубить ножом, затем уварить до половины первоначального объема. В томатную массу положить подготовленные овощи, добавить соль, перец, уксус или раствор лимонной кислоты и варить на слабом огне, помешивая. При желании можно добавить немного сахара и варить еще, помешивая, 10 мин.

Горячую массу переложить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 70 мин, емкостью 1 л – 80 мин, после чего сразу закатать.

Болгарский перец с помидорами и зеленью в томатной заливке

10 кг сладкого болгарского перца, 3,5 кг помидоров, 300 г зелени петрушки.

Для заливки на 1 л томатного сока: 20 г соли.

Перец бланшировать и сразу охладить под холодной водой. Мелкие помидоры вместе с нарезанным перцем уложить слоями в стерилизованные литровые банки. Измельченную зелень поместить на дно и сверху. Закипятить томатный сок с солью, залить им содержимое банок, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 50–60 мин, после чего сразу сразу закатать.

Лютеница

Лютеница – это болгарское национальное блюдо, острая паста из перцев и помидоров. Болгары подают его в качестве закуски, пасты для бутербродов, гарнира. Готовят его либо непосредственно перед едой, либо консервируют на зиму.

На 10 кг сладкого болгарского перца: 3 кг помидоров, 20–30 г чеснока, 35 г зелени сельдерея, 15 г острого молотого красного перца, 300 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

Зрелый сочный сладкий перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать, опустить в горячую воду и варить до готовности, отцедить воду и протереть перец через сито. Помидоры вымыть, нарезать дольками, подогреть до полного размягчения и тоже протереть через сито. Чеснок и зелень измельчить Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец (очень осторожно, не превышая норму), чеснок, зелень и растительное масло.

Тщательно перемешать, разлить горячую смесь в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 30 мин, емкостью 1 л – 45–50 мин, после чего сразу же закатать.

Капуста

Квашеная белокочанная капуста (базовый рецепт)

5 кг капусты, 100 г соли, 200 г моркови, 300 г антоновских яблок (нарезанных дольками или целыми, по желанию), 150 г клюквы или брусники, 1–2 лавровых листа.

Кочаны капусты очистить от верхних листьев, вымыть и нашинковать, плотно уложить в кадку, бочонок, эмалированную кастрюлю и т. п. Капусту пересыпать солью и натертой на крупной терке морковью. Перед укладкой нашинкованную капусту нужно перетереть руками в посуде большой емкости. Для более приятного вкуса рекомендуется добавлять в капусту яблоки, бруснику или клюкву. Можно в нашинкованную капусту положить целые кочаны.

Уложенную в кадку (банку или кастрюлю) капусту прикрыть зелеными листьями и полотняной тканью, сверху положить деревянный круг и на него достаточно тяжелый гнет. Под действием гнета капуста оседает и покрывается рассолом; если рассол не появляется, то гнет надо увеличить, так как капуста, не покрытая рассолом, быстро портится. Образующаяся в процессе брожения молочная кислота придает капусте приятный вкус, препятствует развитию гнилостных микроорганизмов и тем самым способствует ее сохранению.

Продолжительность брожения капусты зависит от температуры. При температуре 16–18 °С капуста заквашивается за 10 дней. Как только появятся пузырьки (пена), капусту следует проткнуть чистой палкой до дна, чтобы вышли газы (через 2 дня это действие повторить). В процессе брожения капуста должна приобрести белый или янтарно-желтый цвет, рассол из мутного должен стать прозрачным.

После того как капуста перестанет пениться, надо снять и обмыть груз, ткань, круг, сверху положить свежие листья, снова все накрыть, вынести капусту в холодное помещение и уменьшить гнет.

Квашеную капусту надо все время держать под гнетом, покрытым рассолом, в прохладном месте. В капусте, вынутой из рассола, витамин С быстро разрушается.

В замороженном виде квашеная капуста почти полностью сохраняет свои свойства и вкус. Надо все время следить, чтобы круг, ткань и груз были чистыми; время от времени их надо промывать.

Квашеную капусту использовать как закуску, гарнир, а также для приготовления салатов, солянок и щей.

Белокочанная капуста, квашенная с огурцами, острым перцем и яблоками

3 кг белокочанной капусты, 1 кг яблок, 2 стручка красного перца, 450 г огурцов, 150 г соли, зелень укропа по вкусу.

Капусту очистить и нашинковать. Яблоки очистить, натереть на крупной терке. Стручковый перец очистить от семян, помыть и нарезать тонкими полосками. Огурцы нарезать кружками. Плотно уложить в эмалированную кастрюлю слоями капусту, яблоки, перец и огурцы, пересыпая солью. Сверху положить зелень укропа. Поставить капусту под гнет, чтобы появился сок.

В теплом помещении держать капусту не дольше 14 дней, затем вынести в прохладное место. В период брожения следует постоянно удалять с поверхности пену и прокалывать капусту деревянной палочкой, чтобы выходили газы.

Белокочанная капуста, квашенная с черносливом и свекольным соком

5 кг капусты, 1 л воды, 500 г чернослива, 300 г сахара, 1 стакан свекольного сока, 75 г соли, 5 шт. гвоздики.

Нарезать капусту большими кусками, залить крутым кипятком, после остывания воду слить. Затем приготовить отвар чернослива и залить им капусту вместе с плодами чернослива, добавить гвоздику, сахар, соль и влить сок красной свеклы.

Положить гнет и выдержать при комнатной температуре 3 дня. Для длительного хранения, не выдерживая в тепле, поместить продукт на холод.

Белокочанная капуста, квашенная с чесноком, луком и зеленью

5 кг капусты, 100 г чеснока, 1 кг репчатого лука, 200 г растительного масла, 300 г зелени петрушки, 50 г соли.

Капусту нарезать достаточно крупными кусками, залить крутым кипятком. Пассеровать зелень петрушки и лук на сковороде с растительным маслом.

Затем капусту охладить, выложить в емкость, туда же поместить пассерованные овощи, посолить и добавить мелко нарезанный чеснок. Положить сверху гнет (груз) и оставить блюдо на три дня при комнатной температуре.

Белокочанная капуста, квашенная с красной свеклой

4 кг белокочанной капусты, 70 г чеснока, 50 г хрена, 100 г зелени петрушки, 150 г свеклы, 2 стручка острого перца.

Для рассола на 2 л воды: по 100 г соли и сахара.

Овощи вымыть и очистить. У капусты удалить кочерыжки и разрезать кочаны на куски по 200–300 г. Чеснок и петрушку мелко нарезать, хрен натереть на терке, свеклу нарезать крупными кубиками. Все овощи плотно уложить в

подготовленную посуду, залить теплым рассолом, накрыть крышкой и положить груз.

Оставить на двое суток при температуре 18 °С, затем перенести в более прохладное место. Спустя неделю капуста готова. Хранить в прохладном месте. Свеклу из такой капусты можно использовать для приготовления других блюд.

Белокочанная капуста, квашенная в малых дозах в банках

1 кг белокочанной капусты, 20 г соли.

Капусту почистить, удалить кочерыжку, затем мелко нашинковать, сложить во вместительную посуду, перемешать с солью, накрыть крышкой и оставить на 15 мин. Затем перетереть руками, чтобы капуста стала мягкой.

Плотно уложить ее в чистые, насухо вытертые банки, чередуя нашинкованную капусту с цельными листьями, которые потом можно использовать на голубцы.

Сверху прижать двумя положенными крест-накрест дощечками и поместить гнет. Через несколько часов, когда капуста осядет, можно добавить еще порцию свежей капусты, предварительно посолив ее.

Вся капуста должна быть покрыта пущенным ею соком.

В случае надобности прибавить немного рассола (20 г соли на 1 л воды), накрыть пергаментной бумагой или целлофаном и поставить в теплое место.

Готовую капусту хранить в холодильнике.

Цельные кочаны белокочанной капусты, квашенные горячим засолом

3 кг небольших кочанов белокочанной капусты, 2 л огуречного рассола, 100 г соли.

Чтобы приготовить капусту, квашенную маленькими цельными кочанами, нужно очистить их от зеленых листьев, сложить в глубокую посуду и, залив подсоленным кипятком, довести жидкость до кипения.

Затем выключить огонь, через 30 мин вынуть кочаны из отвара и промыть холодной водой. Полностью остывшие кочаны сложить неплотно в подходящую емкость и залить огуречным рассолом.

Квашенные таким способом кочаны будут готовы менее чем через месяц. На заметку: при отсутствии огуречного рассола можно залить обычным солевым раствором из расчета 100 г соли на 2 л воды.

Белокочанная капуста, квашенная с ржаным хлебом

10 кг белокочанной капусты, 300 г соли, 1 крупный ломоть ржаного «Бородинского» хлеба, 500 г ржаной муки.

Дно кадки или емкости, в которой вы будете квасить капусту,

посыпать ржаной мукой. Капусту освободить от кочерыжек, мелко нашинковать и, пересыпав солью, сложить в кадку, положив в капусту ломоть ржаного хлеба. Поставить в погреб. Капуста будет готова к употреблению через месяц. Верхний слой рекомендуется снять.

Белокочанная капуста, квашенная с острым перцем, чесноком, свеклой и морковью

3–4 небольших кочана капусты, 1 стручок жгучего перца, 15 зубчиков чеснока, 3 свеклы, 5 шт. моркови, 100 г соли.

Каждый кочан капусты разрезать через кочерыжку на 4–6 частей. Морковь разрезать вдоль, свеклу – тонкими ломтиками поперек. На дно эмалированной кастрюли положить половину стручка жгучего перца, затем, чередуя слои, – морковь, свеклу, нарубленный чеснок и капусту. Поверх овощей положить вторую половину перца и соль. Накрыть емкость деревянным кружком, придавить гнетом, прикрыть чистой тканью и поставить в сухое прохладное помещение.

Фаршированная белокочанная капуста, заквашенная на квасе или свекольном соке

3 кг капусты, 1,5 кг яблок кислых сортов, 1 кг моркови, 2–3 корня петрушки. Для рассола на 1 л воды: 50 г соли, 300 мл кваса или свекольного сока.

Рыхлые небольшие кочаны капусты разрезать на 4 части, обдать крутым кипятком и в остывшую капусту между листами положить кусочки яблок и моркови, нарезанные кружками корни петрушки.

Фаршированные кочаны уложить в кастрюлю и залить раствором из воды, соли, кваса или свекольного сока. Закрыть кастрюлю тканью, положить нетяжелый груз и оставить в комнате на 5–7 дней. Хранить в холодном месте.

Белокочанная капуста с мятой и яблоками

3 кг капусты, 1 кг яблок, 10 веточек мяты. Для рассола на 1 л воды: 20 г соли, 100 г сахара.

Капусту нарезать крупными кусками, яблоки вместе с сердцевиной нарезать дольками. Уложить капусту с яблоками в тару, добавив туда же мяту, залить кипящим рассолом и накрыть воздухопроницаемой крышкой. Хранить на холоде.

Белокочанная капуста с яблоками, сливами и виноградом

10 кг капусты, 20 веточек вишни с листьями, 2 кг яблок, 1 кг слив, 1 кг винограда без косточек, 250 г соли.

Капусту крупно нарезать. Яблоки разрезать на 4 части, не очищая от семян и кожуры. Сливы разрезать на две части, вынуть косточки. Добавить виноград и соль, перемешать.

На дно емкости выложить вишневые веточки в два слоя,

после чего плотно уложить капусту с фруктами. Сверху положить еще два слоя вишневых веточек и гнет.

Белокочанная капуста с яблоками и анисом

10 кг капусты, 3 кг яблок, 50 г семян аниса, 200 г соли.

Мелко нашинковать капусту, мелко нарезать яблоки, перемешать, добавить семена аниса и посолить.

Уложить в подготовленную емкость.

Положить груз и выставить капусту на холод.

Белокочанная капуста с яблоками и сладким перцем

2 кг капусты, 500 г сладкого перца, 500 г яблок, 500 г черешкового сельдерея, 200 г свеклы.

Для рассола на 1 л воды: 30 г соли, 100 г сахара.

Сладкий болгарский перец красного цвета нарезать кусочками вместе с семенами. Яблоки нарезать дольками вместе с сердцевиной.

Свеклу очистить и нарезать кусочками. Сельдерей нарезать кусочками длиной 1–2 см. Капусту тонко нашинковать.

Все компоненты смешать, уложить в тару, залить кипящим рассолом, накрыть воздухопроницаемой крышкой. Хранить на холоде.

Белокочанная капуста с солеными огурцами

2,5 кг капусты, 1,2 кг огурцов.

Для рассола на 1 л воды: 40 г соли, 70 г сахара.

Кочаны белокочанной капусты нашинковать полосками шириной 0,5 см. Плотные соленые огурцы с мелкими семенами нарезать пластинками шириной 0,5 см. Капусту и огурцы смешать. Затем смесь уложить в подготовленные банки. Залить рассолом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в слабо кипящей воде: емкостью 0,5 л: 10–12 мин, емкостью 1 л: 13–15 мин. После прогрева банки герметично укупорить и охладить.

Белокочанная капуста с кабачками

(Готова через 24 часа)

2 кг капусты, 1 кг кабачков, 200 г моркови, 1 лимон, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. семян укропа. Для рассола на 1 л воды: 40 г соли, 100 г сахара.

Кабачки очистить, удалить сердцевину, нарезать кусочками. Молодые, кабачки с нежной кожицей можно не чистить и использовать их целиком.

Лимон нарезать кусочками вместе с кожурой, удалив семена. Кабачки и лимон пересыпать сахаром, выдержать до появления сока и нагреть до кипения. Капусту нарезать крупно, морковь очистить и нарезать кружочками.

Смешать капусту, морковь и кабачки с лимоном, добавив семена укропа, залить все кипящим раствором, накрыть

воздухопроницаемой крышкой, поставить на холод. Через сутки капуста готова.

Белокочанная капуста с черносливом и курагой

2,5 кг капусты, 200 г моркови, 200 г чернослива, 200 г кураги, 1 ст. л. семян кориандра, вода. Для рассола на 1 л воды: 20 г соли,100 г сахара.

Капусту нарезать крупными кусками. Морковь очистить и нарезать кружочками. Курагу и чернослив помыть, залить кипятком и выдержать до остывания. Подготовленные овощи и фрукты уложить слоями в стеклянную банку, пересыпая кориандром, залить кипящим рассолом и закрыть крышкой. Хранить на холоде.

Белокочанная капуста со сливами, свеклой и пряностями

3 кг капусты, 1 кг слив, 200 г свеклы. Для рассола на 1 л воды: 15 г соли, 100 г сахара, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. тертого мускатного ореха, 5 бутонов гвоздики.

Сливы разрезать на половинки, косточки удалить. Свеклу очистить и нарезать соломкой. Капусту нарезать кусочками величиной с половинку сливы. Приготовить и довести до кипения рассол, добавив гвоздику, корицу и мускатный орех. Смешать капусту со свеклой и сливами, залить кипящим рассолом с пряностями и накрыть воздухопроницаемой крышкой. Поставить на холод. На третьи сутки капуста будет готова.

Маринованная белокочанная капуста

На банку емкостью 1 л: 800 г белокочанной капусты, 4–5 горошин черного перца, 4–5 бутонов гвоздики, 2–3 небольших кусочка корицы, 2–3 г тмина по желанию. Для маринада на 1 л воды: 0,2 л уксуса, 120 г сахара, 50 г соли.

Капусту нашинковать и 1 мин бланшировать в кипящей воде.

Приготовить маринад из воды, сахара, соли, прокипятить его и в конце варки добавить уксус. В литровые стерилизованные банки налить 0,25 л горячей заливки, положить перец, гвоздику и корицу, а затем бланшированную капусту (можно в смеси с тмином). Залить оставшимся маринадом, уровень которого должен превышать уровень капусты. Накрыть банки прокипяченными крышками и пастеризовать при температуре 85 °С 15 мин, сразу закатать.

Белокочанная капуста, маринованная с растительным маслом

10 кг капусты, 100 г соли, 200 г моркови, 25 г сахара. Для маринада на 1 л воды: 100 г соли, 25 г сахара, 200 г растительного масла, 150 мл уксуса.

Смесь нашинкованной капусты с морковью, солью и сахаром залить кипящим маринадом из воды, соли, растительного масла, столового уксуса и сахара. Оставить на сутки при комнатной

температуре, затем держать в холодильнике.

Белокочанная капуста, маринованная с луком и чесноком

2 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 2 крупные репчатые луковицы, 7 зубчиков чеснока, 0,1 л уксуса, 1 стакан подсолнечного масла. Для рассола на 1 л воды: 0,75 стакана сахара, 2,5 ст. л. соли.

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, лук измельчить. Чеснок истолочь в ступке. Все перемешать, плотно уложить в эмалированную кастрюлю, влить масло, уксус и кипящий рассол. Для рассола воду с сахаром и солью следует прокипятить. Сверху положить на капусту гнет и поставить на холод. Капуста будет готова через 3 дня.

Белокочанная капуста, маринованная с морковью и тмином

1 кг капусты, 50 г моркови, 5 г семян укропа или тмина, по 5–8 горошин черного и душистого перца. Для маринада на 1 л воды: 25 г соли, 50 г сахара, 0,3–0,4 л уксуса.

Нашинковать капусту и морковь, соединить в эмалированной посуде, добавив укроп и тмин. Приготовить маринад. Кипящим маринадом залить стерилизованные банки на половину уровня, положить в банки черный и душистый перец. Затем положить капусту, утрамбовывая ее ложкой. Накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при температуре 90 °С: банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 25 мин. Сразу закатать.

Белокочанная капуста, маринованная с патиссонами

1 кг капусты, 1 кг патиссонов. Для маринада на 2 л воды: 3 стакана сахара, 2 стакана уксуса, 2 стакана растительного масла, 4 ст. л. соли.

Капусту и патиссоны нарезать дольками, бланшировать 5 мин, охладить в холодной воде. Положить овощи в стерилизованные банки и залить кипящим маринадом. После охлаждения закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

Белокочанная капуста, маринованная с чесноком и болгарским перцем

2 кочана белокочанной капусты, 1 кг моркови, 6 красных болгарских перцев, 2 головки чеснока. Для маринада на 1,5 л воды: 100 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, семена укропа по вкусу.

Капусту нарезать брусочками, перец очистить от плодоножек и семян, нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке, чеснок почистить и разрезать крупные дольки пополам. Овощи выложить в эмалированную кастрюлю и смешать.

Приготовление маринада: масло, воду, соль, сахар, уксус, семена укропа соединить и довести до кипения. Овощи залить

кипящим маринадом. Кастрюлю с капустой поставить под пресс и оставить на 2 дня.

Белокочанная капуста в душистом маринаде

2 небольших кочана капусты,1 ст. л. соли. Для маринада: 1,5 стакана фруктового уксуса, 2,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара, 10 шт. душистого перца горошком, 1 ст. л. соли, 1 лавровый лист.

Капусту тонко нашинковать, перемешать с солью, слегка перетереть руками, отжать, переложить в банку, залить прокипяченным и охлажденным маринадом. Банку обвязать пергаментной бумагой и хранить в сухом прохладном месте.

Белокочанная капуста, маринованная с хреном и укропом

10 кг капусты, 300 г корня хрена, 10 зонтиков укропа.

Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 100 г сахара, 100 мл яблочного уксуса.

Капусту мелко нашинковать. Хрен очистить и натереть на терке. Нашинкованную капусту перемешать с хреном, уложить в банки, перекладывая ее зонтиками укропа. Приготовить маринад и залить им смесь.

Положить гнет и выставить на холод.

Блюдо будет готово через два дня.

Белокочанная капуста, маринованная с сельдереем, свеклой и зеленью

1 кг белокочанной капусты, 200 г свеклы, 200 г сельдерея, 100 г зелени (эстрагона, базилика, мяты и укропа), 7 зубчиков чеснока, 1 щепотка красного горького перца, 3–5 шт. черного перца горошком, 1 ч. л. соли.

Для маринада на 500 мл воды: 500 мл винного или столового уксуса, 25–30 г соли.

Капусту разрезать вначале на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2–3 мин. Затем вынуть ее и охладить в холодной воде.

Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками, одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, соль, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить.

В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями и зеленью.

Приготовление маринада: воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2–3 мин, затем охладить и залить им капусту с овощами.

Закрыть полиэтиленовой крышкой или завязать пергаментной бумагой и оставить в теплом помещении на два

дня, после чего перенести на холод.

Белокочанная капуста, маринованная с рябиной

1 кг капусты, 200 г рябины.

Для маринада на 1 л воды: 300 г сахара, 50 г соли, 200 мл яблочного уксуса.

Капусту нашинковать. Рябину бланшировать в кипящей воде.

Капусту с рябиной уложить в банки, залить маринадом, банки накрыть крышками и стерилизовать в слабо кипящей воде: банки емкостью 0,5 л: 10–12 мин, емкостью 1 л: 13–15 мин. После прогрева банки герметично укупорить и охладить.

На заметку: в капусту с рябиной можно добавить веточки эстрагона, листья вишни, кусочки корня хрена.

Белокочанная капуста, маринованная с грушами

3 кг капусты.

Для грушевого маринада на 1 л воды: 1 кг груш, 200 г сахара, 15 г соли, 50 мл яблочного уксуса.

Груши твердых сортов нарезать дольками, удалить сердцевину, не очищая кожицы, сварить их с сахаром, солью и яблочным уксусом. Капусту нарезать крупными кусками и уложить в тару, переслаивая сваренными грушами с сиропом, накрыть воздухопроницаемой крышкой, поставить на холод.

Через сутки капуста будет готова.

Белокочанная капуста, маринованная с тыквой и апельсинами

3 кг капусты, 500 г тыквы, 1 апельсин.

Для маринада на 1 л воды: 15 г соли, 100 г сахара, 50 мл яблочного уксуса.

Крупно нарезать капусту. Тыкву очистить от кожуры, освободить от семян, нарезать кусочками и пересыпать сахаром.

Апельсин нарезать вместе с кожурой, косточки удалить. После выделения сока соединить тыкву (вместе с соком) и капусту, добавить апельсин.

Смесь уложить в банки или эмалированную кастрюлю, залить кипящим раствором из воды, соли, сахара и уксуса и накрыть воздухопроницаемой крышкой. Через сутки капуста будет готова. Хранить на холоде.

Икра из белокочанной капусты с овощами

500 г белокочанной капусты, 500 г сладкого болгарского перца, 200 г репчатого лука, 1 кг зеленых помидоров, 0,25 л воды, 0,25 л уксуса, 150 г сахара, 20 г соли, 1 ч. л. горчичных зерен.

Все овощи вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Овощное пюре посолить, добавить сахар, соль, уксус, горчичные зерна, перемешать и тушить на умеренном огне 30 мин.

Загустевшее овощное пюре разлить в банки емкостью 0,5 л,

накрыть двойным слоем целлофана, завязать горлышки банок и поставить в темное холодное помещение.

Маринованная цветная капуста

(Базовый рецепт)

800 г капусты, 5–8 шт. гвоздики, 5–6 шт. черного перца горошком, по 1 кусочку корицы и горького красного перца, соль, лимонная кислота. Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 50 г сахара, 15 г уксусной эссенции.

Покровные листья и грубую часть плодоножки цветной капусты срезать, головку разделить на соцветия размером 3–5 см.

Разделенные соцветия тщательно промыть в холодной воде, удаляя остатки земли и песка, после чего бланшировать 2–3 мин в кипящей воде в эмалированной кастрюле, в воду добавить немного соли (10 г на 1 л воды) и лимонной кислоты (1 г на 1 л воды). Затем капусту быстро охладить водой.

Приготовление маринада: воду довести до кипения, растворить в ней соль и сахар, вновь довести до кипения и ввести уксусную эссенцию.

В подготовленные литровые банки на дно положить гвоздику, по кусочку корицы и горького красного перца, горошины черного перца, затем уложить бланшированную капусту. Крупные соцветия правильной формы уложить на дно, затем мелкие бутоны, сверху снова крупные. Кусочки красного перца можно расположить по стенкам банок, чтобы украсить консервы. После заполнения банок залить их горячим маринадом, накрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде 8 мин, герметично укупорить и охладить.

Цветная капуста, заквашенная с лимонной кислотой

2 головки цветной капусты, 20 г соли.

Для рассола на 1 л воды: 50 г соли, 3 г лимонной кислоты

Цветную капусту тщательно промыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия. Подготовленную капусту бланшировать 3–4 мин в кипящей подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) и охладить в холодной.

Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной температуре.

Когда начнется брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

Цветная капуста в томатно-чесночной смеси

1,2 кг цветной капусты, 1,2 кг спелых помидоров, 200 г болгарского перца, 200 г зелени петрушки, 200 г растительного масла, 100 г чеснока, 700 г сахара, 60 г соли, 0,5 стакана уксуса.

Цветную капусту очистить, промыть и разобрать на соцветия.

Отварить в течение 4 мин в подсоленной воде, охладить.

Томаты пропустить через мясорубку. Добавить к томатной массе уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, петрушку, перец.

Все положить в кастрюлю и довести до кипения. Капусту опустить в томатную пасту. Варить на медленном огне 10–15 мин.

Горячую массу разложить в банки, немедленно закрыть крышками.

Цветная капуста с овощным ассорти

400 г цветной капусты, 200 г зеленой стручковой фасоли, 2 моркови, 1 репчатая луковица, 1 огурец, 1 стакан отварных бобов, 1 стручок горького красного перца, 2 ст. л. муки, 1 стакан сахара, 2 ч. л. куркумы, 1 ст. л. горчичного порошка, 1 ч. л. молотого имбиря, 3 стакана уксуса, 4 ст. л. соли.

Цветную капусту разобрать на кочешки, стручковую фасоль нарезать небольшими кусочками.

Морковь, лук очистить, вместе с огурцом помыть и нарезать кубиками, добавить цветную капусту, посолить, залить водой, чтобы она покрыла овощи, оставить на 10–12 ч.

Затем воду слить, овощи помыть, добавить помытый и мелко нарезанный горький перец, сахар, горчицу, пряности, влить 2 стакана уксуса, перемешать, тушить овощи на слабом огне до мягкости.

После этого выложить в овощную смесь бобы, влить муку, разведенную оставшимся уксусом, при помешивании прогреть овощное ассорти до загустения, разложить его в пастеризованные банки, закатать.

Горох и фасоль

Горох

Консервированный молодой зеленый горошек

(Способ горячей заливки)

1 кг молодого очищенного зеленого горошка, 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли. Для заливки: 1,5 л воды, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Вскипятить воду, добавить сахар, соль, всыпать промытый горошек, чтобы он был полностью покрыт водой.

Варить на слабом огне 10–15 мин. Откинуть горошек на дуршлаг, дать воде стечь, разложить его в подготовленные банки емкостью 0,5 л, добавить в каждую по 0,5 ч. л. лимонной кислоты.

Залить новым рассолом, приготовленным из воды, сахара и соли, закатать.

Консервированный молодой зеленый горошек

(Способ стерилизации)

5 кг молодого зеленого горошка, 4 л воды, 1 ст. л. соли.

Очищенный от стручков молодой горошек засыпать в полотняный мешочек

и кипятить в соленой воде 3–4 мин. Затем мешочек с горошком ненадолго погрузить в холодную воду. Когда горошек остынет, разложить его в подготовленные банки, залить подсоленной водой, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч, закатать, хранить в холодном месте.

Маринованный зеленый горошек

3,5 кг зеленого горошка, 1,5 л воды, 2,5 ст. л. соли, 2,5 ст. л. сахара, 0,25 ст. л. лимонной кислоты.

Бланшировать очищенный зеленый горошек в кипящей воде несколько минут, после чего остудить в холодной воде.

Приготовление маринада: смешать воду с солью, сахаром, лимонной кислотой и закипятить. Засыпать остывший горох в банки и залить кипящим рассолом, после чего закатать крышки.

Фасоль

Консервированная стручковая фасоль

1 кг стручковой фасоли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты, 20 г соли, 1 л воды.

Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить на 3 мин в кипящую подсоленную воду, охладить, уложить в банки.

Приготовление рассола: воду довести до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту и соль. Фасоль залить рассолом. Банки пастеризовать в течение 1 ч при температуре 95 °С, затем закрыть

крышками (но не закатывать) и оставить на двое суток.

Через 48 ч снова пастеризовать при той же температуре в течение 30–35 мин. Банки закатать и поставить на хранение в прохладное место.

Маринованная стручковая фасоль

600 г спаржевой фасоли, 800 мл воды, 50 г сахара, 120 мл уксуса, 1,5 ст. л. соли, гвоздика, душистый перец, острый стручковый перец, корица, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу.

Стручки фасоли перебрать, удалить пораженные, отрезать верхние и нижние кончики вместе с плодоножками, промыть в проточной воде.

Если маринованию подлежит резаная фасоль, то стручки необходимо разрезать на части длиной 2–3 см. Подготовленную фасоль на 2–3 мин опустить в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, охладить проточной водой, дать ей стечь.

На дно банок уложить пряности (перец стручковый острый, черный горький и душистый горошком, кусочек палочки корицы, гвоздику, лавровый лист), сверху – целую или нарезанную фасоль (как можно плотнее) и залить горячей маринадной заливкой.

Пастеризовать при температуре 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 20 мин, 1 л —30 мин.

Маринованная стручковая фасоль с пряностями

600 г фасоли, 50 г укропа, 2 шт. гвоздики, 5–6 шт. черного перца горошком, 1 л воды, корица на кончике ножа, петрушка по вкусу.

Для маринада на 3 л воды: 75 г соли, 50 г сахара, 45 мл уксуса.

Стручки спаржевой фасоли, нарезанные на полоски 2,5–3 см длиной, бланшировать 2–3 мин, затем поместить в банку вперемешку со специями и зеленью и утрамбовать. Цельные стручки после бланширования уложить в банки вертикальными рядами.

Приготовление маринада: в эмалированную кастрюлю налить воду, всыпать соль и сахар, кипятить в течение 10–15 мин, профильтровать через марлю, добавить уксус.

Банки с фасолью залить маринадом, накрыть стерильными крышками, опустить в воду, нагретую до 70 °С. Стерилизовать при 100 °С (банки емкостью 0,5 л – 5 мин, емкостью 1 л – 8 мин, емкостью 3 л – 15 мин).

Соленая спаржевая фасоль

5 кг фасоли, 5 л воды, 250 г соли.

Спаржевую фасоль нужно солить, когда она еще совсем молодая и нежная. Стручки очистить от волокон, можно нарезать, положить в посуду для засола, залить солевым рассолом,

установит на кружок гнет, хранить в прохладном месте.

Фасоль, консервированная в томатном соусе

1 кг молодой спаржевой фасоли, 800 г спелых помидоров, 20 г соли, 20 г сахара.

Фасоль вымыть, обрезать кончики, нарезать кусочками 2–3 см, опустить в кипящую подсоленную воду на 3 мин, затем охладить в холодной воде и плотно уложить в банки.

Помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить под крышкой и протереть через сито. В томатную массу добавить соль и сахар, довести до кипения и кипящей смесью залить банки с фасолью.

Пастеризовать при 90 °С: банки емкостью 1 л – 50 мин.

Фасоль, консервированная с зелеными помидорами, луком и морковью

3 кг спаржевой фасоли, 3 кг зеленых помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана уксуса, 1 пучок зелени петрушки, растительное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Лук очистить, промыть, нарезать кольцами и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Фасоль промыть, удалить плодоножки, нарезать небольшими кусочками, опустить ее в дуршлаге сначала в кипящую воду на 3–4 мин, затем в холодную, дать воде стечь.

Морковь очистить, вместе с зеленью петрушки промыть, пропустить через мясорубку и обжарить на растительном масле до мягкости. Томаты промыть, нарезать тонкими дольками и тушить в небольшом количестве воды 20–30 мин. Затем все подготовленные овощи смешать, добавить сахар, перец, соль, перемешать и тушить еще 5 мин, влить уксус, перемешать. Готовый салат разложить в литровые банки, стерилизовать 40 мин и закатать.

Фасоль, консервированная с чесноком и сладким перцем в томатном соке

5 кг фасоли, 500 г сладкого болгарского перца, 3–5 пучков петрушки, 300 г чеснока, 5 л томатного сока, 200 г сахара, 100 г уксуса, 200 г растительного масла, 100 г соли, черный перец горошком по вкусу.

Фасоль замочить в теплой воде на 12 часов.

Чеснок, петрушку, болгарский перец нарезать. К нарезанной смеси добавить все перечисленные компоненты (кроме уксуса), соединить с фасолью, тщательно перемешать, довести до кипения и кипятить 15 мин.

Снять с огня, добавить уксус, перемешать и быстро разложить в стерильные банки. Закатать.

Морковь

Маринованная морковь

1 кг моркови, 1 л воды, 30 г соли, 60 г сахара, 30 г уксусной эссенции.

Мелкую морковь маринуют целиком, а крупную нарезают кружочками толщиной 3–5 мм или фигурными брусочками. На одну банку вместимостью 0,5 л потребуется около 200 г моркови и 220 г маринада.

Подготовленную морковь бланшировать в воде, нагретой до 90 °С, в течение 2–3 мин, охладить в проточной воде и уложить в банки.

Приготовление маринада: в воде растворить соль и сахар, смесь кипятить 10–15 мин, затем профильтровать через три-четыре слоя марли, вновь довести раствор до кипения и влить в рассол уксусную кислоту.

Наполненные банки залить горячим (не ниже 90 °С) маринадом. Закатать крышками, охладить и хранить в холодном месте.

Маринованная морковь с корицей и гвоздикой

На 5 л заливки: 180 мл уксусной эссенции, 4,8 л воды, 250 г сахара, 200 г соли, 5 г корицы, 5 г гвоздики, 3 г душистого перца, 3 г лаврового листа.

Морковь очистить, удаляя при этом зеленые части корнеплодов, и опустить на несколько минут в кипящую воду. В зависимости от размера корней в кипящей воде следует держать морковь диаметром 1–2 см 2–3 мин, диаметром 2,5–3 см – 3–4 мин, диаметром более 3,5 см – 8—10 мин. После этого морковь охладить, нарезать столбиками, кубиками, звездочками, уложить в тару, залить горячим маринадом, закатать крышками и охладить.

Маринованная морковь с чесноком

1 кг моркови, 200 г чеснока, 1 неполный стакан рафинированного растительного масла.

Для маринада: 4 стакана воды, 600 г соли.

Свежую морковь помыть, нарезать кубиками и смешать с мелко нарезанным чесноком. Затем к моркови добавить растительное масло, все тщательно перемешать и залить маринадом. Морковь расфасовать в банки (0,5 л), закатать и стерилизовать 20–25 мин.

Квашеная морковь с луком

1 кг моркови, 2 репчатые луковицы, по 1 ст. л. сахара и соли.

Морковь очистить, хорошо помыть, нашинковать, перемешать

с сахаром и солью. Очищенный репчатый лук нарезать тонкими кружочками, смешать с морковью, плотно уложить все в банки, накрыть полотняной тряпочкой и перевязать.

Хранить продукт в прохладном сухом помещении.

Соленая морковь

Морковь.

Для заливки на 1 л воды: 2 стакана соли.

Морковь можно засолить как целую, так и нарезанную кусочками. Для этого ее надо хорошо вымыть в нескольких водах, очистить, поместить в посуду с широким горлом. Подготовить рассол и залить им морковь.

Накрыть морковь чистой салфеткой (марлей), положить кружок, а сверху груз. Сначала держать в теплом месте, чтобы просолилась, а затем вынести на холод.

Соленая морковь с болгарским перцем и чесноком

2 кг очищенной моркови, 1–2 шт. сладкого болгарского перца, 3–5 стеблей зелени сельдерея, 0,5 головки чеснока.

Для заливки на 1 л воды: 2 ст. л. соли.

Морковь небольшого размера, одинаковую по величине, отварить до полуготовности, плотно уложить или поставить вертикально в трехлитровую банку, добавить очищенные от семян целые стручки сладкого перца (по вашему желанию количество перца можно увеличить, но при этом разрезать его на продольные полоски), зелень сельдерея, чеснок, залить прокипяченной и остывшей заливкой. Банку выдержать сутки при комнатной температуре, закрыть обычной пластмассовой крышкой и вынести в холодное место или поставить в холодильник.

Консервированная морковь

1 кг моркови, 2 л воды, 40 г соли.

Молодые некрупные корнеплоды ярко-оранжевого цвета помыть в холодной воде, срезать зеленоватую часть головки и хвостик корня, затем 5–7 мин бланшировать в горячей воде (90 °С), после чего очистить кожицу.

Помыть морковь холодной водой. Затем, когда вода стечет, плотно уложить корнеплоды в чистые сухие банки и залить рассолом.

Приготовление рассола: растворить в воде соль, кипятить 10–15 мин, профильтровать через 2–3 слоя марли, вновь довести до кипения.

Горячим рассолом (90 °С) залить уложенную в банки морковь. Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л – 40 мин, 1 л – 50 мин. После стерилизации герметично укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

Морковь, консервированная соломкой в кисло-сладкой

заливке

3,5 кг моркови, 50 г соли, 50 г сахара, 250 мл уксуса, 2 л воды.

Морковь почистить, удалить поврежденные места, затем помыть и дать стечь воде, после чего нарезать соломкой.

Измельченную морковь бланшировать 5 мин в подсоленной кипящей воде (20 г соли на 1 л воды), после чего быстро заполнить ею банки и залить их доверху горячей заливкой.

Приготовление заливки: в эмалированной кастрюле растворить в воде соль и сахар, довести раствор до кипения, затем добавить уксус, вновь довести до кипения и снять с огня. Заполненные банки поместить в кастрюлю с водой, подогретой до 60 °С, и стерилизовать: 0,5 л – 20 мин, 1 л – 25 мин. После стерилизации банки сразу же герметично укупорить и поставить на хранение.

Морковь, консервированная ломтиками

Морковь, 5 л воды, 100 г соли.

Морковь очистить, нарезать ломтиками, бланшировать в кипящей воде 3–5 мин, охладить, разложить в банки. Банки заполнить рассолом, стерилизовать в кипящей воде, закатать и охладить.

Обжаренная морковь, консервированная в томатном соусе

2 кг моркови, 500 мл острого томатного соуса, 50 мл растительного масла.

Морковь очистить, помыть, натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле. Выложить морковь в кастрюлю, добавить томатный соус, хорошо перемешать и довести до кипения.

Горячую морковь разложить в банки емкостью 0,5 л, стерилизовать 10 мин, закатать.

Морковь с яблоками, консервированная в яблочном соке

1 кг моркови, 1 кг яблок, 500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 100 г растительного масла, 1 ст. л. семян кориандра.

Морковь очистить, нарезать колечками. Яблоки кислых сортов нарезать дольками, удалить сердцевину. Морковь и яблоки, чередуя, уложить в банки. Приготовление заливки: смешать воду с яблочным соком, растительным маслом, семенами кориандра. Кипящим раствором залить банки, закатать, перевернуть вверх дном и укрыть до остывания.

Морковь с яблоками, консервированная в облепиховом соке

1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 л сока облепихи, 500 г сахара.

Морковь и яблоки очистить от кожуры, из яблок удалить сердцевину. Нарезать подготовленные продукты кусочками среднего размера, после чего залить облепиховым соком, добавить сахар, нагреть смесь до кипения, кипятить 5 мин в широкой посуде.

Разлить консервирование в стерилизованные банки и закатать.

Морковное пюре с крыжовником

1 кг моркови, 1 кг крыжовника, 300 г сахара.

Крыжовник перебрать, промыть, отварить в небольшом количестве воды, протереть.

Морковь очистить, нарезать кусочками, отварить и протереть через сито, смешать с протертым крыжовником, добавить сахар, довести до кипения. Кипящую массу разложить в банки емкостью 0,5 л и закатать.

Морковная икра

1 кг моркови, 500 г репчатого лука, 150 г растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 3–4 зубчика чеснока, соль, лавровый лист, черный молотый перец по вкусу.

Развести в эмалированной кастрюле водой томат-пасту до консистенции сметаны, добавить в нее измельченный лук, примерно половину указанной нормы растительного масла, соль и тушить на огне до размягчения.

Морковь очистить, натереть на крупной терке и обжарить в оставшемся масле, добавив немного воды, до размягчения моркови, после чего смешать с луково-томатной массой и поставить в духовку для тушения.

В готовую икру добавить лавровый лист, растертый с солью чеснок и перец, все тщательно перемешать.

Остывшую икру расфасовать в стеклянные банки, обвязать целлофаном и поместить в холодильник. В холодильнике икра может храниться несколько месяцев.

Свекла

Натуральная консервированная свекла

2 кг свеклы, 1 л воды, 15 г соли.

Для консервирования берут только молодую свеклу, без ботвы, округлой формы, с темно-красной мякотью. У свеклы нужно обрезать корни и листья, вымыть холодной водой и бланшировать в кипящей воде 10–15 мин. После бланширования кожура легко очищается.

Свеклу нарезать кусочками или кубиками, а мелкую свеклу можно консервировать целиком.

Плотно уложить корнеплоды в сухие банки. Растворить в воде соль (15 г соли на 1 л воды), кипятить 10–15 мин, профильтровать через 2–3 слоя марли, вновь довести до кипения и горячим рассолом (90 °С) залить уложенную в банки свеклу. Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л – 40 мин, 1 л – 50 мин. После стерилизации банки герметично укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

Маринованная свекла

Из расчета на 10 банок по 0,5 л: 4,5 кг свеклы.

Специи из расчета на 1 банку 0,5 л: 4 горошины душистого перца, 4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, небольшой кусочек корицы.

Для маринада на 2 л воды: 100 г соли, 100 г сахара, 0,03 л 80 %-й уксусной кислоты.

Свежую молодую свеклу вымыть холодной водой, обрезать корни и листья, бланшировать 10–15 мин, очистить от кожуры, промыть холодной водой и нарезать кубиками или пластинками.

На дно стерилизованной банки положить душистый и черный перец, кусочек корицы, гвоздику, лавровый лист, а затем уложить нарезанную свеклу и залить банки горячим маринадом.

Приготовление маринада: в эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, сахар, довести смесь до кипения, кипятить 10–15 мин, процедить, вновь довести до кипения и влить уксусную кислоту.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 10 мин, затем закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Свекольная соломка, маринованная в кисло-сладкой заливке

4–5 шт. свеклы, 3,5 стакана воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. уксусной эссенции.

Свеклу отварить, очистить и нарезать тонкой соломкой. Разложить в стерилизованные банки. Воду, сахар, уксусную

эссенцию довести до кипения и залить свеклу. Стерилизовать 5 мин, затем закатать и перевернуть до остывания.

Экспресс-способ маринования свеклы

5 шт. свеклы. Для маринада: 1 стакан воды, 250 мл уксуса, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 3–4 шт. черного перца горошком, 2 шт. лаврового листа, 3 шт. гвоздики.

Этот быстрый способ маринования свеклы пригоден для тех случаев, когда вы собираетесь использовать заготовку сразу же, либо хранить ее в негерметично укупоренной банке в холодильнике не более 2–3 недель.

Тщательно промыть свеклу и, не очищая от кожицы, сварить до готовности. Затем очистить, нарезать ломтиками. Приготовить маринад из перечисленных ингредиентов. Сложить в банки, залить охлажденным маринадом. Маринованная свекла будет готова на следующий день.

Свекла, маринованная с медом и луком

Свекла, репчатый лук в равных долях. Для маринада на 1 л воды: 100 мл яблочного уксуса, 100 г меда, 3 шт. гвоздики, 10 шт. черного перца горошком, 15 г соли.

Свеклу очистить от кожуры, разрезать сначала пополам, а потом тонкими пластинками или кружочками. Уложить в кастрюлю, залить приготовленным маринадом. Поставить свеклу на огонь, кипятить 3 мин, затем кипящей разложить в банки, перекладывая ее слоями репчатого лука, нарезанного кольцами (0,5 банки лука, 0,5 свеклы).

Залить оставшимся кипящим раствором, в котором варилась свекла, прикрыть крышкой и поставить на пастеризацию: банки 0,5 л – на 10 мин, 1 л – на 15 мин. Закатать.

Свекольная соломка, маринованная в яблочном уксусе

Свекла. Для маринада на 1 л воды: 100 мл яблочного уксуса, 5 шт. душистого перца горошком, 10 шт. черного перца горошком, 3 шт. гвоздики, 25 г соли.

Свеклу промыть, очистить, нарезать соломкой, выложить в банку. Из перечисленных ингредиентов приготовить маринад, залить им банки так, чтобы он покрывал свеклу на 1 см.

Поставить на пастеризацию: банки 0,5 л – 10 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать. Пастеризованную свеклу можно хранить при комнатной температуре.

Свекла, маринованная с чесноком и эстрагоном

Свекла, чеснок. Для маринада на 1 л воды: 100 мл яблочного уксуса, 100 г сахара, 1 лавровый лист, 10 шт. черного перца горошком, 1–2 веточки свежего эстрагона, 3 г семян горчицы, 25 г соли.

Свеклу очистить от кожуры, нарезать дольками, уложить в

кастрюлю, залить маринадом, приготовленным из перечисленных ингредиентов. Поставить на огонь, кипятить 5 мин, затем разложить в банки, добавляя в каждую банку емкостью 0,5 л по 5–7 очищенных долек чеснока, в 1 л, соответственно, 10–14 долек чеснока. Поставить на пастеризацию (банки 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин с момента закипания) и закатать.

Свекла, маринованная с капустой

5 шт. свеклы, 2 кг белокочанной капусты, 2 моркови.

Для маринада на 2 л воды: 200 г сахара, 3 ст. л. соли, 150 г подсолнечного масла, 3 шт. лаврового листа, 3 горошины душистого перца, 200 мл уксуса, 1 головка чеснока.

Капусту нарезать на квадраты 3 х 3 см или прямоугольники. Нарезать соломкой свеклу, натереть на крупной терке морковь. Все это перемешать и поместить в большую кастрюлю.

Приготовление маринада: смешать воду, сахар, соль, растительное масло, лавровый лист и перец. Довести до кипения, немного прокипятить, снять с огня, добавить уксус и измельченный чеснок.

Горячим маринадом залить свеклу с морковью и капустой в кастрюле, сверху накрыть тарелочкой без груза и слегка придавить рукой, чтобы над тарелкой появилось немного маринада. Оставить на один день при комнатной температуре. Через день свекла с капустой готовы.

Любители острых блюд могут добавить для вкуса перец чили.

Квашеная свекла

Свекла.

Для рассола на 10 л воды: 300 г соли.

Для квашения взять крепкие, здоровые корнеплоды, отрезать головки и хвостики, снять кожуру, помыть, затем сложить в тару, залить рассолом и положить ткань, кружок, гнет.

Рассол должен выступать над кружком на 10–15 см. Во время квашения, которое проходит при 20 °С, нужно периодически мыть кружок, удалять пену и плесень. На пятнадцатый день корнеплоды бледнеют, рассол приобретает темно-коричневый цвет – свекла готова к употреблению.

Хранить квашеную свеклу нужно в холодном месте.

Свекла, заквашенная с тмином и ржаной мукой

5 кг свеклы, 5 г ржаной муки, 0,5 ч. л. тмина, 4 л воды.

Свеклу очистить от ботвы, обрезать верхнюю часть головки и рассортировать по размеру, после этого промыть, опустить в кипящую воду и варить 20–45 мин. Крупные корнеплоды перед бланшировкой разрезать пополам. Затем свеклу охладить в воде или на воздухе, очистить от кожуры и разрезать на части различной формы, уложить в тару, пересыпая тмином, и залить

холодной водой.

Развести теплой водой ржаную муку и залить емкость со свеклой, затем положить ткань, кружок, груз и выдержать при комнатной температуре две недели, после этого поставить в холодное место.

Квашеная ботва молодой свеклы

1 кг молодой свекольной ботвы, 30 г чеснока, 2 зонтика укропа, 2–3 листа черной смородины, 15–20 г соли.

Свекольную ботву хорошо промыть, нарезать крупными кусками, уложить слоями в тару, перекладывая каждый листьями черной смородины, зонтиками укропа и измельченными очищенными дольками чеснока. Одновременно добавить соль. Накрыть массу чистой тканью, положить деревянный кружок и гнет.

Первые 3 дня заготовку выдерживать при комнатной температуре для сбраживания, затем вынести на холод для хранения. Квашеная свекольная ботва может быть использована для приготовления первых блюд, в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Сырая свекла с яблоками

1 кг свеклы, 500 г яблок, 500 г репчатого лука, растительное масло, сахар, семена укропа, соль по вкусу.

Очищенные яблоки и свеклу по отдельности ошпарить и нарезать дольками. Лук очистить, нарезать кольцами, немного посыпать сахаром и слегка обжарить в растительном масле. Смешать яблоки, свеклу и лук, посолить по вкусу, посыпать семенами укропа. Разложить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 75–80 °С: банки 0,5 л – 20 мин, банки 1 л – 30 мин. Затем банки закатать и охладить.

Отварная свекла с яблоками и листьями черной смородины, консервированная в яблочном соке

1 кг свеклы, 1 кг яблок, 1,2 л яблочного сока, 100 г сахара, 10 листочков черной смородины, 20 г соли.

Мелкую свеклу помыть, отварить, очистить и нарезать дольками. Яблоки помыть, удалить сердцевину и также нарезать дольками. Бланшировать яблоки в кипящем яблочном соке 1 мин, предварительно растворив в нем соль и сахар.

Затем свеклу и яблоки уложить в банки, чередуя слои и прокладывая их листьями черной смородины, залить кипящим яблочным соком, пастеризовать и закатать.

Свекла кусочками с хреном

На 10 банок емкостью 0,5 л: 1,6 кг свеклы, 600 г кореньев хрена, 150 г сахара, 0,35 л подсолнечного масла, 80 г соли, 3 г

черного молотого перца, 400 мл уксуса.

Свежую молодую свеклу вымыть холодной водой, обрезать корни и листья, бланшировать 10–15 мин, очистить от кожуры, нарезать кубиками.

Хрен вымыть, замочить в воде на 24 ч, затем слить воду, обрезать верхнюю и нижнюю части корня, снова вымыть в холодной проточной воде и измельчить на мясорубке.

Свеклу и хрен перемешать, поместив в эмалированную кастрюлю, добавить соль, сахар, перец, прокаленное подсолнечное масло, довести до 70–75 °С, снять с огня и добавить уксус.

Смесь еще раз перемешать и горячей разложить по стерилизованным банкам, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 60 °С 20 мин, затем закатать и охладить.

Свекольная икра с хреном

2 кг свеклы, 200 г тертого хрена, 2 ст. л. уксуса, соль, сахар по вкусу.

Средней величины свеклу отварить, очистить, затем натереть на мелкой терке. Хрен очистить и пропустить через мясорубку, массу перемешать, посолить, добавить сахар и уксус, затем еще раз хорошо перемешать вместе со свеклой, наполнить банки и закатать крышками. Стерилизовать банки емкостью 0,5 л 15 мин.

Свекольная икра с морковью и яблоками

3 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг кислых яблок, 300 г растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Свеклу и морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке. Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать дольками.

Подготовленные овощи и яблоки выложить в эмалированную кастрюлю, добавить растительное масло, посолить, поперчить, перемешать. Поставить на огонь, довести до кипения, затем огонь уменьшить и тушить 2 ч, постоянно помешивая.

Готовую икру разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Банки перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

Хранить икру из свеклы в прохладном месте.

Острая закуска из свеклы

4 кг свеклы, 2 кг сладкого болгарского перца, 2 кг репчатого лука, 2 кг помидоров, 50 г горького перца, растительное масло для обжаривания, соль по вкусу.

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в растительном масле до полуготовности. Вынуть из сковороды шумовкой, отложить.

Помидоры пропустить через мясорубку, свеклу натереть на

крупной терке. Свеклу соединить с помидорами и тушить 1 ч, периодически помешивая. Затем добавить лук, сладкий перец, горький перец (пропущенный через мясорубку) и соль по вкусу. Тушить еще 5—10 мин. Разложить по стерилизованным банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте.

Острая закуска может быть использована как составная часть овощных салатов, а также в качестве гарнира к мясным блюдам.

Пряная пастеризованная свекла

2 кг свеклы, 1,5 л яблочного сока, 10 г семян кориандра, 100 г сахара, 20 г соли, 100 мл яблочного уксуса, 5 шт. гвоздики, 1 ч. л. мускатного ореха.

Выбрать мелкую темноокрашенную свеклу, помыть, отварить до готовности, очистить от кожуры и нарезать крупными кусками. В яблочном соке размешать до растворения сахар и соль, поставить на огонь. Уложить свеклу в банки, перекладывая пряностями, залить яблочным уксусом, а затем кипящим соком, накрыть банки крышками и поставить на пастеризацию, после чего закатать.

Грибы

Маринованные грибы

На 1 кг грибов: 100 мл воды, 100–125 мл уксуса, 1,5 ст. л. соли, 0,5 ст. л. сахара, 2 лавровых листа, 3–4 шт. черного перца горошком, 2 шт. гвоздики.

Грибы тщательно и многократно промыть холодной водой, затем выложить на решето, чтобы стекла вода.

Влить в эмалированную посуду воду, уксус, добавить соль, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Опустить в кипящую жидкость грибы, снять пену и через 10 мин добавить пряные специи.

Варка грибов продолжается приблизительно 25 мин после закипания. Мелкие грибы будут готовы через 15–20 мин. Обычно готовые грибы опускаются на дно и жидкость становится прозрачнее. После окончания варки грибы охладить и сложить в хорошо помытые стеклянные банки, закрыть их пергаментной бумагой, завязать и поставить на хранение в прохладное место.

Маринованные белые грибы

На 10 кг свежих белых грибов: 1,5 л воды, 3 г лимонной кислоты, 400 г соли, 0,5 стакана уксусной эссенции, лавровый лист, гвоздика, корица по вкусу.

Грибы промыть, несколько раз меняя воду, очистить, выложить в кастрюлю, добавить воду, соль, лимонную кислоту, лавровый лист, корицу, гвоздику. Отварить грибы, периодически снимая пену. В конце варки добавить уксусную эссенцию (готовые грибы оседают на дно кастрюли). После этого снять кастрюлю с огня, горячие грибы разложить в стерильные банки, залить отваром, в котором они варились. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде (емкостью 0,5 л – 25 мин, 1 л – 30 мин). После стерилизации банки закатать, поставить вверх дном и охладить.

Маринованные шампиньоны

На 800 г шампиньонов средней величины: 2 стакана воды, 4–5 шт. мелких молодых луковиц, 0,5 стакана уксуса, 4 ст. л. растительного масла, мелко нарезанные пряные травы (базилик, петрушка, тимьян), лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.

Лук помыть, зелень нарезать колечками, луковицы разрезать пополам. Воду соединить с уксусом и маслом, посолить, довести смесь до кипения. Выложить в полученный маринад лук, помытые грибы, пряные травы, перец горошком, лавровый лист. При помешивании тушить на слабом огне 5 мин. Затем грибы с луком

и пряностями переложить в подготовленные банки, залить их доведенным до кипения маринадом, закрыть. Хранить в прохладном месте 3–4 недели.

Маринованные вешенки

1 кг вешенок, 2 стакана воды, 70 мл уксуса, 1 ст. л. соли, 10 шт. черного перца горошком, 2–3 лавровых листа, 2 репчатые луковицы, специи по вкусу.

Вешенки промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг, чтобы она стекла. Крупные шляпки нарезать кусочками. Грибы кипятить в подсоленной воде 5—10 мин, воду слить. Приготовление маринада: воду вскипятить со специями и луком, в конце варки добавить уксус. В готовом маринаде грибы варить 2–3 мин. В стерилизованные паром банки разлить горячие грибы в маринаде так, чтобы маринад их покрывал. Посуду герметично закрыть, охладить. Хранить в погребе или прохладной кладовке.

Маринованные лисички

1 кг грибов, 1 стакан воды, 140 мл уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 5 шт. душистого перца горошком, 1 лавровый лист, 2 шт. гвоздики, щепотка корицы.

Отрезать ножки у лисичек в том месте, где начинаются пластинки. Отварить грибы в подсоленной воде 20–30 мин и откинуть на дуршлаг для обсушивания. Воду с солью и уксусом довести до кипения, опустить в нее грибы, варить повторно 20–25 мин и в конце добавить сахар и специи. Затем все охладить, В стерилизованные паром банки разлить горячие грибы в маринаде так, чтобы маринад их покрывал.

Посуду герметично закрыть, охладить. Хранить в погребе или прохладной кладовке.

Маринованные подберезовики, подосиновики и боровики

1 кг грибов, 40–50 г соли, 0,4 г лимонной кислоты, 30 мл уксуса, 3 лавровых листа, по 6 шт. душистого и черного перца горошком.

Грибы промыть, у молодых боровиков обрезать ножки на 1–2 см от шляпки, у подберезовиков и подосиновиков – на 2–3 см. Поместить в варочную посуду (ножки и шляпки отдельно), добавить немного воды и соль, варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая пену.

Когда отвар станет прозрачным, добавить пряности, лимонную кислоту и уксус. Варка считается законченной, когда грибы осядут на дно, рассол станет чистым и прозрачным.

Готовые грибы вместе с маринадом переложить в банки. Стерилизовать при 100 °С: банки емкостью 0,5 л – 25 мин, емкостью 1 л – 35 мин.

Маринованные рыжики

3,5 кг рыжиков, 250 мл воды, 35 мл уксуса, 0,5 ч. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 лавровый лист, 15 шт. черного перца горошком.

Грибы тщательно промыть в нескольких водах, залить водой, добавить сахар, соль, лавровый лист и перец.

Варить, помешивая, в течение 15–20 мин (следить, чтобы грибы не пригорели). Количество жидкости должно увеличиться, так как рыжики выделяют сок. Затем влить уксус и варить еще в течение 3–5 мин.

Горячие грибы вместе с маринадом разложить по стерилизованным банкам и сразу же закрыть их. Маринад должен получиться темным.

Маринованные грузди с предварительным засолом

5 кг груздей, 250 г соли.

Для маринада из расчета на 2 л воды: 30 г уксусной эссенции, 15 шт. гвоздики, 10 шт. лаврового листа, 20 шт. душистого перца горошком.

Грибы помыть, почистить, 2–3 мин бланшировать, затем выдержать в холодной воде до остывания и уложить в бочку слоями, с добавлением пряностей и поваренной соли из расчета 250 г на 5 кг грибов. Воду не добавлять: грибы пустят сок. Через 2 дня после предварительного засола грибы промыть в холодной воде и залить маринадом.

Соленые рыжики, сыроежки, волнушки, свинушки

1 кг грибов, 40–50 г соли, душистый перец, лавровый лист, укроп по вкусу.

Отобрать крепкие, нечервивые и неперезрелые грибы, отрезать целиком или частично ножки, промыть холодной водой. Все грибы (кроме рыжиков) залить холодной водой и поставить на сутки в холодное помещение, после чего слить воду, ополоснуть грибы чистой водой и выложить их в кадку слоями, пересыпая каждый слой солью. В соль можно добавить немного душистого перца, лаврового листа и укропа. Заполненную грибами кадку закрыть деревянным кружком, сверху положить небольшой груз. Грибы пригодны в пищу не ранее чем через 40–45 дней с момента засола.

Соленые маслята

1 кг маслят, 50 г соли, 2 лавровых листа, по 3 шт. перца горошком и гвоздики, вода из расчета 100 мл на 1 кг грибов.

Маслята отсортировать, удалить полностью или частично ножки; крупные шляпки разрезать пополам; тщательно и многократно помыть холодной водой. Влить воду в кастрюлю (на 1 кг грибов 100 мл воды), добавить соль, довести до кипения, опустить грибы; когда жидкость вновь закипит, тщательно удалить пену, уменьшить огонь и добавить лавровый лист, перец,

гвоздику. Периодически грибы осторожно, стараясь не помять, перемешивать, так как во время варки они могут пристать ко дну.

Варка крупных грибов или грибов, нарезанных крупными кусками, продолжается до 30 мин. Мелкие грибы будут готовы через 15–20 мин. Готовые грибы опускаются на дно посуды.

После охлаждения грибы сложить в стеклянные банки или деревянные кадки. Банки закрыть пергаментной бумагой и завязать. Кадки закрыть кружками с легким грузом. Хранить в прохладном месте. Использовать через 30–40 дней.

Соленые опята

5 кг грибов, 250 г соли, 10 г лаврового листа, 200 г свежего укропа, 60 шт. душистого перца горошком, 200 г нашинкованного репчатого лука.

Отделить ножки опят от шляпок, нарезать ножки соломкой толщиной 1–2 см, смешать ее со шляпками, промыть и на 15–20 мин опустить в подсоленную кипящую воду, затем откинуть на решето или дуршлаг и охладить. В подготовленную посуду положить на дно лавровый лист, перец, укроп, измельченный лук, затем охлажденные грибы слоем 5 см, на них – опять слой пряностей и посыпать солью. Таким образом уложить несколько слоев грибов.

Сверху накрыть салфеткой, положить кружок и груз.

В процессе засола опята немного светлеют.

Соленые вешенки (шляпки)

1 кг вешенок, 100 г соли, 15 шт. черного перца горошком, 5 шт. душистого перца.

Отваренные в течение 5—10 мин шляпки вешенки переложить в стерильные стеклянные банки и залить прокипяченным рассолом: на 1 кг грибов 100 г соли, перец, пряности по вкусу. После чего банки закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном помещении. Грибы будут готовы к употреблению через 7 дней.

Соленые грузди с чесноком

5 кг груздей, 200 г соли, 100 г укропа, 1 корень хрена, 2–3 головки чеснока, 20–30 шт. душистого перца, 10 шт. лаврового листа.

Грибы рассортировать и очистить, обрезать ножки и 2–4 дня вымачивать в холодной воде. Воду менять не реже раза в сутки. После вымачивания откинуть грибы на дуршлаг, дать стечь воде и уложить в бочку, переслаивая пряностями, зеленью и солью.

Грибы накрыть салфеткой, положить сверху деревянный кружок и груз. Можно наполнять бочку новыми грибами, так как после засола их объем уменьшится примерно на треть. Над кружком должен появиться рассол. Если в течение суток рассол

не появится, следует увеличить груз.

Через 40–45 дней после засола грибы будут готовы к употреблению.

Соленые бланшированные грибы

5 кг грибов, 250 г соли, 1–2 корня петрушки, 1 корень хрена, чеснок, укроп, листья дуба, смородины, вишни по вкусу.

Есть некоторые виды грибов, которые можно засаливать сразу же после предварительного бланширования. К ним относятся грузди, подгруздки, волнушки, серушки, сыроежки, некоторые виды рядовки.

Для этого очищенные и промытые грибы нужно в дуршлаге опустить на 5–8 мин в кипящую воду, затем быстро охладить под струей холодной воды, уложить в посуду и посолить. В качестве приправы положить чеснок, корни петрушки, хрена, укроп, а также листья дуба, смородины, вишни.

Посоленные таким способом грибы готовы к употреблению через 7—10 дней.

Грибная икра

На литровую банку отварных грибов: 1 ст. л. растительного масла,

300 г репчатого лука, 300 г моркови, черный молотый перец, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, пропустить через мясорубку. Морковь очистить, помыть, также пропустить через мясорубку. В сковороде на растительном масле обжарить лук до золотистого цвета.

Затем добавить морковь, предварительно обработанные и отваренные грибы, поперчить, посолить, перемешать и тушить все на слабом огне 1 ч.

Выложить икру в стерилизованные банки и закатать.

Лук и чеснок

Лук

Маринованный мелкий репчатый лук

(Вариант 1)

Маленькие репчатые луковицы (диаметром не больше 2 см). Для маринада на 1 л воды: 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2–3 бутона гвоздики, 1 ст. л. уксуса.

Лук бланшировать 2–3 мин, затем очистить от шелухи и срезать донце. Промыть лук чистой водой. Уложить в стерилизованные полулитровые банки и залить маринадом.

Приготовление маринада: положить в воду сахар, соль и гвоздику, кипятить 5 мин, в конце кипячения добавить уксус. Накрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать: 0,5 л – 9 мин, 1 л – 12 мин.

Затем сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до охлаждения.

Маринованный мелкий репчатый лук

(Вариант 2)

На 10 банок емкостью 0,5 л: 4,5 кг мелкого репчатого лука, 200 г сахара, 120 г соли, 0,05 л уксусной кислоты, 1,5 г корицы, 20 бутонов гвоздики, 30 горошин душистого перца, 20 горошин горького черного перца, 10 лавровых листьев, 1,5 л воды для маринада.

Лук очистить, вымыть, бланшировать в кипящей воде 2–3 мин и охладить в холодной воде.

Приготовление маринада: в эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, сахар и кипятить 10–15 мин, процедить через марлю, после этого довести до кипения и влить уксусную кислоту. На дно стерилизованных банок положить по 3 горошины душистого перца, по 2 горошины черного перца, по кусочку корицы, по 2 бутона гвоздики, по 1 лавровому листу. После этого плотно уложить лук и залить его маринадом, температура которого не ниже 80 °С. Банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Стерилизовать банки емкостью 0,5 л 5 мин. Затем банки закатать и перевернуть вниз горлышком до охлаждения.

Репчатый лук в соке красной смородины

2 кг репчатого лука, 300 г сока красной смородины, 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли .

Приготовить маринад из сока красной смородины, соли, сахара и воды. Размешать до растворения сахара, поставить

кипятить.

Очистить луковицы от шелухи, помыть, сортировать по размеру. Уложить в прокипяченные банки, трехкратно залить приготовленным кипящим маринадом с выдержкой около 5 мин между заливками. После третьей заливки банки закатать.

Другой вариант заготовки: уложить лук в прокипяченные банки, залить кипящим маринадом, пастеризовать (1 л – 10 мин; 0,5 л – 5–7 мин). После пастеризации банки закатать.

Репчатый лук в яблочном соке

2 кг репчатого лука.

Для маринада: 1,2 л яблочного сока, 5 шт. черного перца горошком, 2 шт. гвоздики, 50 г сахара, 50 г соли.

Лук очистить от шелухи, промыть и отсортировать по величине. Затем уложить в прокипяченные банки и провести трехкратную заливку кипящим маринадом с пятиминутной выдержкой между заливками. После третьей заливки банки сразу же закатать крышками.

Квашеный зеленый лук

1 кг зеленого лука, 50 г соли.

Перья зеленого лука нарезать кусочками длиной 2–3 см, плотно уложить слоями в емкость, пересыпая солью. Сверху положить кружок и гнет. Через сутки проверить, покрыта ли зелень выделившимся рассолом. Если этого не произойдет, необходимо увеличить гнет либо добавить небольшое количество кипяченой охлажденной воды.

Срок квашения зеленого лука составляет 2–3 недели.

Луковая икра

1 кг репчатого лука, 50 г растительного масла, зелень укропа, соль по вкусу.

Лук очистить от шелухи, помыть в холодной воде и, поместив в дуршлаг, дать ей стечь.

Половину подготовленного лука нарезать кольцами толщиной 3–5 мм и обжарить на растительном прокаленном масле до золотистого цвета.

Оставшийся лук после измельчения ошпарить кипятком и пропустить через мясорубку вместе с обжаренной частью лука, затем всю эту массу тщательно перемешать. В неглубокую эмалированную кастрюлю налить растительное масло, выложить подготовленную луковую смесь и уварить в течение 20–25 мин до загустения.

Когда уваренная масса станет однородной, добавить в нее измельченную зелень укропа, соль и тщательно перемешать.

Икру довести до кипения, сразу же расфасовать в подогретые банки и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 40 мин, емкостью

1 л – 50 мин.

Затем герметично укупорить, перевернуть вверх дном и охладить, накрыв плотной тканью.

Заготовка из свежего репчатого лука с солью

1 кг репчатого лука, 200–250 г соли.

Лук очистить, промыть, нарезать кольцами и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Сверху оставить слой соли. Укупорить и хранить в холодном месте.

Заготовка из зеленого лука с солью

1 кг перьев зеленого лука, 200–250 г соли, 1 ст. л. растительного масла.

Перья зеленого лука хорошо промыть, обсушить на сите или на полотенце, переложить в большую миску и хорошо размешать с солью, затем разложить в банки, сильно прижимая деревянной ложкой или пестиком, чтобы выделился сок. Когда банка наполнится, сверху налить немного растительного масла.

Хранить заготовку в холодильнике или в погребе.

Чеснок

Соленый чеснок

Чеснок.

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли.

Отобрать не перезревший, с хорошими крупными дольками чеснок. Очистить от покровных листьев и отрезать стебель, оставляя 4–5 см от головки. Подготовленный чеснок бланшировать 2–3 мин в кипящей воде и уложить в стерилизованные банки.

Приготовление рассола: прокипятить воду с солью.

Горячим рассолом (80–90 °С) залить наполненные чесноком банки, накрыть их прокипяченными крышками и стерилизовать. Банки 0,5 л – 5 мин, 1 л – 10 мин, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Маринованный чеснок

(Вариант 1)

Чеснок.

На банку емкостью 0,5 л: 3–4 горошины душистого перца, 1 кусочек корицы, 2–3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист.

Для маринада на 1 л воды: 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса.

Чтобы быстро очистить зубчики чеснока, нужно замочить его в теплой воде (40–50 °С) на 1,5–2 ч, после чего чеснок очистить, промыть в холодной воде, дать ей стечь.

В стерилизованные банки на дно положить пряности: душистый перец, корицу, гвоздику, лавровый лист, сверху уложить очищенные зубчики чеснока.

Приготовление маринада: прокипятить воду с солью и сахаром, перед снятием с огня добавить уксус. Залить банки с чесноком горячим маринадом. Банки закатать прокипяченными крышками и перевернуть вниз горлышком до охлаждения.

Маринованный чеснок

(Вариант 2)

Чеснок.

Для маринада на 1 л воды: 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. уксуса.

Чеснок очистить, заполнить им до краев стерилизованные полулитровые банки. Вскипятить воду с сахаром и солью, добавить уксус. Горячим маринадом залить чеснок. Накрыть банки прокипяченными крышками и поставить на 5–7 мин на стерилизацию в кипящую воду, затем закатать и перевернуть вниз горлышком до охлаждения.

Молодой чеснок, маринованный с пряностями

Чеснок.

Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 50 г сахара, 100 мл уксуса, 3 шт. гвоздики, 3 шт. душистого перца.

Зубчики молодого чеснока, очищенные от шелухи, ошпарить кипятком и охладить. Смешать воду, соль, сахар, пряности прокипятить 2 мин, снять с огня. Когда маринад остынет, добавить уксус, размешать. Уложить чеснок в прогретые банки и залить кипящей заливкой на 1,5 см ниже верхнего края банки.

Банки, прикрытые крышками, стерилизовать 5 мин, затем укупорить.

Чеснок, маринованный головками

1 кг чеснока, 600 мл воды, 30 г соли, 30 мл уксуса, 1 пучок зонтиков укропа.

Крепкие головки чеснока очистить от верхней шелухи, замочить на 30 мин в кипяченой воде, затем промыть под проточной. Уложить в банки и залить предварительно сваренным, процеженным и остывшим маринадом. Чтобы придать чесноку специфический вкус и запах, на дно банки и сверху положить стебли и зонтики укропа. Оставить чеснок при комнатной температуре на 10–14 дней, чтобы перебродил. По мере надобности доливать в банку сверху менее концентрированный маринад (500 мл воды, 10 г соли, 10 мл уксуса). Хранить в прохладном месте.

Маринованные стрелки и листья чеснока

1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 100 мл уксуса.

Стрелки и листья чеснока промыть, нарезать кусочками длиной 10 см, бланшировать 1–2 мин в кипящей воде, затем охладить под струей холодной воды, плотно уложить в прогретые

чистые банки и залить кипящим маринадом. Для маринада в воде растворить сахар, соль, кипятить 2 мин и снять с огня.

Когда он слегка остынет, влить уксус, все размешать и залить в банки с листьями и стрелками чеснока на 1,5 см ниже края банки. Банки, прикрытые крышками, стерилизовать 5 мин, затем укупорить.

Малосольный чеснок

Чеснок, набор зелени для засола: листья черной смородины, вишни, укроп, листья хрена.

Для рассола: 1 л теплой воды, 80 г соли.

Головки чеснока разделить на отдельные зубчики и снять с них шелуху. В трехлитровую стеклянную банку положить набор зелени для засола: листья черной смородины, вишни, укроп, лист хрена.

Затем туда же уложить подготовленный чеснок и залить рассолом – он должен полностью покрывать чеснок. Обвязать горлышко банки двойным слоем марли, закрепить ее шпагатом и оставить на 4–5 дней при температуре 15–22 °С.

Квашеные головки чеснока

5 кг чеснока, 3 л воды, 150 г соли, 150 мл уксуса, 1 пучок укропа с зонтичными соцветиями.

Чеснок очистить от шелухи, помыть и, выдержав 3–4 ч в воде, ополоснуть под проточной водой. Уложить головки в банки и залить холодным рассолом.

Приготовление рассола: довести до кипения воду с солью, снять с огня, добавить уксус, процедить, охладить. Чтобы соленье получилось более ароматным, положить сверху пучок укропа вместе со стеблями и зонтичными соцветиями. Чеснок оставить при комнатной температуре на две недели и вынести в погреб.

Чеснок с красной смородиной

2 кг чеснока, 400 г красной смородины. Для рассола на 1 л воды: 200 г сахара, 70 г соли.

Чеснок помыть, головки освободить от верхнего слоя шелухи и замочить в холодной воде на сутки. После этого промыть холодной водой, плотно уложить в емкость, пересыпать ягодами красной смородины и залить приготовленным из перечисленных ингредиентов рассолом.

Накрыть емкость с чесноком чистой тканью и положить гнет.

Чесночные стрелки в соке красной смородины

1 кг чесночных стрелок, 1 стакан сока красной смородины, 1,5 стакана воды, 2 зонтика укропа, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли.

Чесночные стрелки и зонтики укропа промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, опустить в кипящую воду, бланшировать 1–2 мин, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Затем разложить их в подготовленные пастеризованные банки.

Чесночный отвар соединить с соком смородины, добавить сахар, соль, перемешать и довести до кипения. Полученной кипящей смесью залить чесночные стрелки, банки сразу закатать. Для приготовления заготовок из чесночных стрелок можно использовать базилик, мяту, сухие приправы по своему вкусу.

Чеснок с клюквой или брусникой в яблочном уксусе

2 кг чеснока, 500 г ягод клюквы или брусники, 100 мл яблочного уксуса, 1 л воды, 70 г соли.

Молодой чеснок очистить от шелухи (один слой оставить), обрезать корни и стрелки, хорошо промыть в холодной воде и плотно уложить в стерилизованные банки, пересыпая ягодами. Залить холодным маринадом.

Хранить при комнатной температуре в темном месте.

Чеснок с ягодами крыжовника

2 кг чеснока, 500 г крыжовника, 1 л воды, 200 г сахара, 70 г соли.

Чеснок освободить от корней и стеблей, снять верхний слой шелухи и замочить в холодной воде на сутки. После этого промыть холодной водой и плотно уложить в чистую тару, пересыпать свежими ягодами крыжовника.

Залить рассолом, сваренным из воды, сахара и соли: он должен покрывать чеснок на 2–3 см. Накрыть тару чистой тканью и положить гнет.

Хранить при комнатной температуре в темном месте.

Приправа из чесночных стрелок с крыжовником, кинзой и укропом

1 кг чесночных стрелок, 1 кг крыжовника, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени кинзы, 5 ст. л. растительного масла, 1,5 ст. л. соли.

Ягоды крыжовника перебрать, удалить хвостики, промыть, вместе с чесночными стрелками пропустить через мясорубку.

Добавить промытую и мелко нарезанную зелень кинзы и укропа, растительное масло, посолить, перемешать.

Готовую приправу разложить в сухие банки, закрыть капроновыми крышками и хранить в холодильнике.

Щавель

Щавель, засоленный в деревянной кадке

На 1 ведро листьев щавеля: 1 стакан соли.

Вымытые листья щавеля сложить в кадку, пересыпая солью. Наполненную емкость накрыть кружком и положить сверху гнет. Когда щавель осядет, и кружок немного опустится, в кадку заложить новую порцию свежих листьев, пересыпая их солью. Хранить кадку с щавелем в погребе или непромерзающем подвале.

Заготовка из щавеля для зеленых щей и свекольников

2 кг щавеля, 200 г соли.

Срезанные молодые листья щавеля промыть в нескольких водах до полного удаления песка, затем дать стечь воде, измельчить ножом и смешать с солью. Щавель уложить в высушенные стеклянные банки, плотно закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментной бумагой.

Соленый щавель используют как полуфабрикат для приготовления зеленых щей и свекольников.

Заправка из щавеля с зеленым луком и укропом

1 кг щавеля, 1 кг зеленого лука, 0,5 кг укропа, 200 г соли.

Листья щавеля измельчить. У зеленого лука обрезать корни и нарезать кусочками длиной 1–2 см.

Молодой укроп мелко нарезать.

Все компоненты смешать и тщательно протереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: банки 0,5 л – 20 мин, 1 л – 25 мин. Перед добавлением в блюда зелень промыть в кипящей воде для удаления излишков соли.

Щавель с зеленью чеснока

1 кг щавеля, 150 г чесночной зелени, 100 г зелени петрушки, 250 мл воды, соль по вкусу.

Зелень щавеля, чесночные стрелки и зелень петрушки хорошо помыть, мелко порубить ножом, уложить в кастрюлю, добавить воду, соль и кипятить 5 мин.

Затем разложить в стерильные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Щавель с ботвой моркови и шнитт-луком

800 г щавеля, 200 г шнитт-лука, 20 г ботвы моркови, 200 мл воды, 10 г соли.

Зелень помыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду, соль и прокипятить в течение 5 мин.

Разлить в стерильные банки и закатать.

Щавель натуральный стерилизованный

Свежие листья щавеля перебрать, помыть и на 1–2 мин опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизовать в кипящей воде 60 мин.

Пюре из щавеля со шпинатом

1 кг щавеля, 500 г шпината (выход: 1 кг пюре).

Листья шпината и щавеля уложить в дуршлаг и погрузить на 3–4 мин в кипящую воду, после чего дать ей стечь. Бланшированные листья протереть через сито с отверстиями диаметром 2–3 мм. Полученное пюре положить в эмалированную кастрюлю и кипятить на слабом огне при постоянном помешивании 5—10 мин. Кипящее пюре быстро разлить в подготовленные горячие банки, накрыть крышками и стерилизовать при слабом кипении воды: банки 0,5 л – 30 мин, 1 л – 40 мин.

Закончив стерилизацию, банки сразу же укупорить и охладить.

Петрушка и укроп

Петрушка, консервированная с солью

1 кг петрушки, 200 г соли.

Измельченные листья петрушки перемешать с солью, получившуюся массу плотно уложить в стеклянные банки объемом до 1 литра. Сверху петрушку посыпать солью, затем закрыть банку пергаментом или целлофаном и плотно завязать.

Хранить в холодильнике или в погребе.

Коренья петрушки, маринованные с корицей и гвоздикой

1 кг кореньев петрушки, 500 мл уксуса, 10 г сахара, 20 г соли, лавровый лист, гвоздика, семена горчицы, черный перец горошком по вкусу.

Уксус развести водой (0,5 л), добавить соль, сахар, лавровый лист, гвоздику, семена горчицы, перец. Все тщательно перемешать и кипятить 1–3 мин. Для маринования коренья петрушки промыть, разрезать на кусочки, бланшировать, разложить в стеклянные банки и залить приготовленным ранее маринадом. Банки стерилизовать 10–15 мин при 100 °С, закатать крышками и поставить в темное место на хранение.

Коренья петрушки, маринованные с чесноком и лимонной кислотой

2 кг кореньев петрушки, 250 мл уксуса, 0,5 головки чеснока, 2–3 лавровых листа, 80 г соли, 10 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Воду (1 л) довести до кипения, растворить соль (50 г), сахар, добавить чеснок, лавровый лист, уксус и сразу же снять с огня.

Коренья петрушки очистить, промыть в проточной воде, нарезать кубиками. Подготовленные коренья петрушки опустить на 3–5 мин в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 30 г соли и 3 г лимонной кислоты) и сразу же охладить в холодной воде. Бланшированные коренья петрушки плотно разложить в банки, залить приготовленным ранее маринадом.

Банки пастеризовать 20–25 мин при 95 °С, закатать крышками и поставить в прохладное место на хранение.

Укроп и петрушка, консервированные способом сухого засола

1 кг подготовленной петрушки, 1 кг подготовленного укропа, 0,5 кг соли, остальные компоненты, указанные в рецепте, можно не добавлять либо добавить по вкусу .

Подготовленную зелень мелко нарезать, переложить в эмалированный таз, равномерно пересыпая солью и тщательно перемешивая.

К смеси укропа и петрушки можно добавить зелень сельдерея. Сельдерей отличается более выраженным запахом,

поэтому лучшее соотношение частей петрушки, укропа и сельдерея – 2:2:1.

Подготовленную смесь плотно уложить в стеклянные банки, закатать крышками. К зеленой смеси можно также добавить морковь, корни петрушки и сельдерея, нарезанные соломкой, а также помидоры, нарезанные дольками.

Хранить консервированную зеленую заправку следует в прохладном помещении или в холодильнике.

Сухой укроп, консервированный с солью

30 ст. л. нарезанного укропа, 3 кг соли.

Молодую зелень укропа помыть в проточной воде, дать ей стечь и вывесить для просушки.

После просушки отделить грубые черешки, стебли, нарезать кусочками длиной 5–8 мм и равномерно пересыпать сухой солью (1 ст. л. на 100 г зелени). Смесь уложить в сухие банки, укупорить жестяными или полиэтиленовыми крышками.

Хранить в сухом прохладном помещении.

Укроп, консервированный с растительным маслом

1 кг укропа, 1 л растительного масла.

Вымытый укроп разложить, чтобы стекла вода, мелко порубить, уложить в банки и залить растительным маслом, после чего банки закатать крышками. Аналогичным способом можно приготовить приправу из петрушки, сельдерея, кинзы.

Маринованный укроп

1 кг укропа, 300 мл воды, 200 мл уксуса, 200–250 г соли .

Зелень укропа помыть в холодной воде, нарезать кусочками длиной 3–4 см, плотно уложить в стеклянные банки, залить маринадом. Стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин).

Соленый укроп с перцем

1 кг укропа, 2–3 ч. л. черного молотого перца, 3 ст. л. растительного масла, 200–250 г соли.

Молодые веточки укропа хорошо промыть, обсушить на сите или на полотенце, переложить в большую миску и хорошо размешать с солью. Добавить черный молотый перец и снова перемешать.

Затем разложить укроп в банки, сильно прижимая деревянной ложкой или пестиком, чтобы выделился сок. Когда банка наполнится, сверху налить немного растительного масла.

Хранить банки с укропом в холодильнике или в погребе.

Овощные салаты-ассорти

Салат «Дунайский»

2 кг помидоров (красных или зеленых), 1 кг сладкого красного перца, 700 г моркови, 500 г репчатого лука, 600 г консервированного зеленого горошка, 400 г растительного масла, 400 мл уксуса, по 20 шт. душистого перца и гвоздики, 10 шт. лаврового листа, соль – 20 г на 1 кг овощной смеси.

Помидоры, сладкий перец, репчатый лук и морковь помыть, очистить и измельчить: томаты нарезать дольками или кружочками толщиной 0,5 см, красный перец – полосками, лук – кружочками, морковь – кубиками и брусочками с гранями шириной 1 см.

Бланшировать все в кипящей воде 7—10 мин. Подготовленные овощи, за исключением зеленого горошка, выложить в дуршлаг и смешать, пересыпая солью (20 г на 1 кг смеси).

Дуршлаг поставить на эмалированную кастрюлю на 20–30 мин, чтобы стекла вода. К овощной смеси добавить горошек без жидкости, смесь еще раз перемешать. К стекшей воде добавить по рецептуре уксус и залить им овощную смесь.

Растительное масло довести до кипения, слегка охладить и еще горячим вылить в подготовленную банку (на банку емкостью 0,5 л – 40 г).

Затем положить в каждую банку 1 лавровый лист, по 2 шт. душистого перца и гвоздики, на них – овощную смесь. Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 30 мин.

Стерилизованные банки закатать, охладить и поставить на хранение.

Салат из помидоров и перца с медом и фруктовым уксусом

1,5 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 100 мл фруктового уксуса, 100 г меда, 15 г соли, 10 шт. черного перца горошком.

Помидоры и перец нарезать кусочками, перемешать, добавив мед, соль, перец и уксус, выдержать до выделения сока. После этого кипятить 10 мин, разлить кипящий салат в стерилизованные банки, закатать и перевернуть вниз крышкой.

Овощной салат из зеленых помидоров с морковью, перцем и луком

3 кг зеленых помидоров, 3 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 0,25 л уксуса, 0,25 л растительного масла, 100 г сахара, соль по вкусу.

Помидоры, перец и лук нарезать ломтиками. Морковь натереть на крупной терке. Перемешать, посолить и оставить на

6–8 ч, после этого проварить 7—10 мин, затем добавить уксус, сахар и растительное масло. Кипятить еще 7–8 мин. Горячим разложить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и закатать.

Острый закусочный салат с зелеными помидорами

2 кг зеленых помидоров, 1 кг репчатого лука, 1,5 кг свежих огурцов, 500 г сладкого перца, 1 кг белокочанной капусты, 0,5 ч. л. черного молотого перца. Для заливки на 1,7 л воды: 2 ст. л. соли, 100 г сахара, 150 мл уксуса.

Помидоры нарезать кружками. Лук нашинковать кольцами, огурцы и сладкий перец нарезать тонкими кружками. Капусту нашинковать.

Все овощи в этой последовательности положить в стерилизованные трехлитровые банки, сверху насыпать 0,5 ч. л. черного молотого перца. Из воды, соли, сахара и уксуса приготовить заливку. Залить банки с салатом кипящей заливкой до верха, закатать прокипяченными крышками, перевернуть и выдержать до полного остывания.

Салат из кабачков с чесноком и петрушкой

4 кг кабачков, 2 головки чеснока, 2 пучка петрушки, 100 г соли, 100 г сахара, 100 г растительного масла, 100 мл столового уксуса.

Молодые кабачки нарезать тонкими пластинками, так же нарезать чеснок. Добавить петрушку, соль, сахар, растительное масло, уксус, перемешать, разложить в банки емкостью 0,5 л, стерилизовать 20 мин. Закатать, перевернуть вверх дном. Хранить в прохладном месте.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками

2 кг квашеной капусты, 1 кг моркови, 1 кг яблок, по 40 г соли и сахара на 1 л воды.

Квашеную капусту смешать с натертыми на крупной терке свежими яблоками и морковью, смесь плотно уложить в банки и залить водным раствором соли и сахара (по 40 г соли и сахара на 1 л воды).

Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: емкостью 0,5 л – 10–12 мин, емкостью 1 л – 13–15 мин. Банки закатать крышками и охладить.

Салат из капусты с кабачками, помидорами и сладким перцем

Небольшие кочаны капусты, кабачки, огурцы, мелкие помидоры, сладкий болгарский перец, репчатый лук, чеснок, укроп по вкусу. Для заливки на 1,5 л воды: 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 0,1 л уксуса.

Кочаны капусты разрезать на 4 части, вырезать кочерыжку, крупно нашинковать. Кабачки и огурцы нарезать кружками, лук –

кольцами, перец – полосками, нарезать укроп. Укладывать в трехлитровые стерилизованные банки слоями – укроп, кусочки капусты, 1–2 зубчика чеснока, кружки кабачков, кружки огурцов, кольца лука, мелкие помидоры целиком и полоски сладкого перца. Залить овощи кипятком до слоя помидоров, через 5 мин слить. Второй раз залить кипятком уже все овощи, через 5 мин слить.

Приготовление заливки: в кипящую воду положить соль и сахар, варить, помешивая, до полного растворения, добавить уксус и через 1–2 мин снять с огня, сразу залить в банки. Закатать подготовленными крышками.

Перевернуть банки вниз горлышком и укутать, до полного остывания.

Салат-паста из картофеля и овощей

1,5 кг капусты, 1,5 кг картофеля, 1 кг помидоров, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 50 г соли, 50 г сахара, 0,05 л уксуса, зелень петрушки, горький перец по вкусу.

В эмалированную посуду налить растительное масло, прогреть, опустить нашинкованный лук, пассеровать 15 мин.

Добавить мелко нашинкованную капусту и пассеровать еще 15 мин. Добавить помидоры и чеснок, пропущенные через мясорубку, уксус, соль, сахар, перец, нарезанную зелень петрушки. Все перемешать.

Сверху положить тертый картофель, осторожно разровнять, чтобы он покрылся жидкостью, кипятить, не перемешивая, 20 мин на среднем огне.

Потом все хорошо перемешать и кипятить еще 50 мин, помешивая. За 2–3 мин до окончания варки огонь увеличить. Салат горячим расфасовать в стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

Салат «Лето в банке»

3 кг спелых помидоров, 3 кг свежих огурцов, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца.

В каждую литровую банку: 1 небольшой пучок укропа, 2–3 зубчика чеснока.

Для маринада на 4–5 л воды: 1 стакан сахара, 100 г соли, 1 стакан уксуса.

Лук нарезать полукольцами, сладкий перец – соломкой, огурцы – кружками, помидоры – ломтиками.

На дно каждой стерилизованной банки положить укроп и чеснок. Затем послойно уложить овощи.

Залить маринадом, для чего закипятить воду с сахаром и солью и охладить, влить уксус. Банки накрыть прокипяченными

крышками и стерилизовать 25 мин с момента закипания. Закатать. Не переворачивать. Укутать до остывания.

Зеленый салат с морковью и перцем

1 кг зеленых помидоров, 1,2 кг красного сладкого перца, 500 г моркови, 300 г репчатого лука, по 50 г зелени сельдерея и петрушки.

На каждую банку емкостью 0,5 л: 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 2 ст. л. уксуса, 3 горошины черного перца, 2–3 лавровых листа.

Овощи нарезать соломкой, зелень – измельчить. В стерилизованные банки влить прокаленное растительное масло, положить сахар, соль, уксус, перец и лавровый лист. Разложить в банки овощи, хорошо утрамбовать, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 1 ч, после чего сразу закатать.

Салат из кабачков с морковью и огурцами

3 кг кабачков, 1 кг моркови, 3 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 20 ч. л. сахара, 10 ч. л. соли, 20 ст. л. растительного масла.

Кабачки и морковь натереть на крупной терке. Огурцы нарезать соломкой.

Лук нарезать кольцами. Овощи сложить в эмалированную посуду, добавить соль, сахар, растительное масло. Варить 15 мин с момента закипания. Разложить в стерилизованные банки и сразу закатать прокипяченными крышками.

Сытный салат с рисом и овощами

1,5 кг помидоров, 1 стакан риса, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1,5 ст. л. соли, 0,5 л растительного масла.

На дно кастрюли с широким дном налить растительное масло, нагреть почти до кипения.

Положить пропущенный через мясорубку лук, тушить 10 мин. Добавить пропущенный через мясорубку перец, тушить 10 мин.

Положить пропущенные через мясорубку помидоры и тушить еще 10 мин. После этого добавить натертую на крупной терке морковь, потушить 10 мин, положить соль и промытый рис, тушить 40 мин. Разложить по сухим стерилизованным банкам, сразу закатать прокипяченными крышками.

Салат «Деревенский»

1 кг зеленых помидоров, 500 г сладкого перца, 350 г репчатого лука, 250 г моркови, по 0,5 пучка зелени петрушки и сельдерея.

Для заливки на банку емкостью 1 л: 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, по 1 ст. л. (без верха) сахара и соли.

Лук, морковь и перец нарезать соломкой, помидоры – тонкими дольками, зелень измельчить. Перемешать. В

стерилизованные банки положить лавровый лист и перец горошком, затем – овощи, сверху – растительное масло, сахар, соль и уксус. Накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 1 ч. Салат при стерилизации сильно уменьшается в объеме, поэтому в конце стерилизации распределить его так, чтобы банки получились полными, сразу закатать.

Салат из жареных кабачков с грибным вкусом

1 кг кабачков, 3 моркови, 3 репчатые луковицы, 0,6 кг помидоров, 0,5 стакана растительного масла. На каждую банку емкостью 1 л: 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. уксуса.

Молодые кабачки нарезать кубиками, у старых удалить семена и также нарезать кубиками. Обжарить кабачки на растительном масле.

Лук и морковь измельчить и обжарить на растительном масле. Смешать с кабачками. Помидоры пропустить через мясорубку и залить овощи, добавить чеснок, соль, сахар и уксус. Потушить.

Кипящий салат переложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

Салат из цветной капусты с чесноком и помидорами

2,5 кг цветной капусты, 1,5 кг мелкого репчатого лука, 1,5 кг зеленых и бурых помидоров, 500 г горького перца, 500 г чеснока, 2 кг моркови, по 0,5 ст. л. сухой горчицы в каждую банку. Для маринада на 2 л воды: 0,75 л уксуса, 150 г соли.

Цветную капусту вымыть и разобрать на соцветия, лук и чеснок очистить, помидоры и морковь нарезать ломтиками. Овощи сложить в глубокий таз, добавить горький перец. Посолить и перемешать, оставить на сутки.

На вторые сутки овощи перемешать и залить холодным маринадом. Приготовление маринада: смешать воду с солью, закипятить, перед выключением огня добавить уксус. На третий день овощи разложить по стерилизованным банкам, залить маринадом,

в котором они находились, сверху насыпать по 0,5 ст. л. сухой горчицы. Закрыть плотными полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место. Через 2–3 недели салат готов.

Салат из тыквы с помидорами и зеленью

1 кг мякоти тыквы, 500 г помидоров, 200 г корня петрушки с зеленью, 200 г репчатого лука, соль по вкусу.

Овощи вымыть, очистить и нарезать мелкими кусочками, уложить в эмалированную кастрюлю, посолить, добавить 0,2 л воды. Поставить на огонь и 40 мин кипятить. Разложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

Салат-ассорти из стручковой фасоли с цветной капустой и огурцами

2,5 кг цветной капусты, 3,5 кг огурцов, 1,3 кг мелкого репчатого лука, 250 г моркови, 200 г фасоли в стручках.

Для слабокислой заливки на 10 л воды: 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, по 2 шт. черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Для кислой заливки на 10 л воды: 0,3 л столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, по 2 шт. черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Овощи вымыть. Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук очистить. У огурцов и фасоли обрезать кончики.

Подготовленные овощи на 4–5 мин опустить в кипящую подсоленную воду (10–15 г соли на 1 л воды) и затем плотно уложить в стерилизованные банки.

Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым), накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 90 °С: банки емкостью 1 л– 15 мин, емкостью 2 л и 3 л – 25–30 мин. Сразу закатать.

Пряный салат со спаржевой фасолью и овощами

300 г спаржевой фасоли, 300 г моркови, 300 г молодой свеклы, 300 г мелких зеленых помидоров, 300 г мелких огурцов, 1 головка чеснока, 5 лавровых листов, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 20 г соли, 2 стакана уксуса, 2 стакана воды, зелень эстрагона, сельдерея, кинзы, базилика, укропа и петрушки по вкусу.

Морковь и огурцы очистить от кожицы, сполоснуть и нарезать тонкими кружками. Свеклу на 5–7 мин опустить в кипящую воду, очистить и нарезать тонкими пластинками. Чеснок разобрать на зубчики и очистить.

Спаржевую фасоль опустить на несколько минут в кипяток, охладить в холодной воде и нарезать кусочками длиной 3–4 см. Помидоры нарезать дольками. В подготовленную посуду слоями уложить овощи, перекладывая зеленью и чесноком.

Приготовить раствор уксуса с водой, добавить черный и душистый перец, соль, довести до кипения, остудить и залить овощи. Хранить в холодном месте.

Закусочный салат из баклажанов с чесноком и помидорами

2 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца, 500 г моркови, 1,3 кг помидоров, 0,1 л уксуса, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 150 г сахара, 50 г соли, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку и разрезать каждый на 8—10 частей. Перец вымыть, очистить от семян и разрезать на

4 части, морковь очистить и нарезать ломтиками. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, измельченный чеснок, сахар, соль, нарезанную зелень, черный перец, уксус, закипятить и в кипящий соус положить овощи. Варить на медленном огне при закрытой крышке 45–50 мин, периодически помешивая, чтобы не подгорело. Горячую закуску разложить по стерилизованным банкам и закатать прокипяченными крышками.

Хранить в прохладном месте.

Салат-ассорти «солнечный»

300 г мелких помидоров черри, 300 г огурцов, 1 головка цветной капусты, 100 г моркови, 100 г репчатого лука.

Для заливки на 0,8 л воды: 0,2–0,3 л уксуса, 100 г сахара, 80 г соли, лавровый лист по вкусу.

Морковь очистить и нарезать соломкой или кубиками. Репчатый лук нарезать небольшими кольцами. Огурцы очистить и нарезать пластинками. Помидоры черри разрезать пополам или на четыре части. Цветную капусту разделить на мелкие соцветия. Цветную капусту, морковь и лук на 2–3 мин опустить в кипящую подсоленную воду.

Овощи плотно уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 10–12 мин, емкостью 1 л – 15–20 мин, а затем закатать и снова поставить в горячую воду на 20 мин.

Острый салат с помидорами и сельдереем

4,5 кг красных помидоров, 9 больших репчатых луковиц, 2 стручка острого перца, 1,5 ч. л. черного молотого перца, 3 корня петрушки с зеленью, 0,5 корня сельдерея с зеленью, 100 г соли, 225 г сахара, 0,5 л уксуса.

Овощи мелко нарезать, все ингредиенты за исключением уксуса положить в кастрюлю и варить 1 ч. За 5 мин до окончания варки добавить уксус.

Горячие овощи разложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

Салат из болгарского перца с сельдереем и луком

2–3 кг сладкого перца, 1 крупный корень сельдерея, 15 мелких репчатых луковиц, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 ч. л. семян горчицы, 1 ч. л. уксусной эссенции. Для маринада на 1 л воды: 200 мл уксуса, 25 г сахара, 10–15 г соли.

Перец очистить, нарезать полосками. Сельдерей очистить, нарезать полосками шириной 10 мм и отварить до размягчения. Почистить мелкий лук. Уложить овощи в банки вместе с пряностями, залить горячим маринадом и стерилизовать в

кипящей воде (банки емкостью 1 л – 30 мин, емкостью 2 л и 3 л – 50 мин). Закатать.

Салат «Слоеный»

Сладкий болгарский перец желтого цветя, свежие огурцы, спелые красные помидоры с плотной мякотью, репчатый лук – все ингредиенты брать в произвольных комбинациях и пропорциях. Для маринада на 3 л воды: 3 ст. л. соли, 9 ст. л. сахара, 300 мл уксуса.

Лук нарезать полукольцами, желтый мясистый перец – полосками, огурцы – кружочками, помидоры – дольками. Уложить овощи в простерилизованные банки емкостью 1 л слоями (лук – перец – огурцы – помидоры), слегка уплотняя рукой. Приготовление маринада: вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар, снять с огня, добавить уксус и залить овощи.

Стерилизовать банки емкостью 1 л – 7-10 мин, закатать, перевернуть донышками вниз и укутать на 8-10 часов.

Салат «Мечта мужчины»

1,5 кг моркови, 3 кг помидоров, 3 кг свеклы, 2 стакана растительного масла, 300 г чеснока, соль, сахар по вкусу.

Помидоры, свеклу и морковь пропустить через мясорубку, добавить масло и поставить на огонь. Тушить с момента закипания 2 часа. Соль и сахар добавить по вкусу.

За 10 мин до готовности добавить измельченный чеснок. Разложить горячим в стерилизованные банки, закатать, перевернуть вниз и укутать до остывания.

Салат из огурцов в чесночно-томатной заливке

5–6 кг свежих огурцов, 5–6 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 5–6 головок чеснока, 1,5 стакана сахара, 4 ст. л. соли, 150 г растительного масла, 1 ст. л. уксусной эссенции.

Пропустить через мясорубку сладкий перец, помидоры и чеснок, добавить сахар, масло, соль, перемешать, варить 5 мин. Тем временем огурцы нарезать кружочками, выложить в томатную массу, размешать

и варить в течение 15 мин после закипания. В конце варки добавить уксус, быстро разложить по стерилизованным банкам. Закатать. Перевернуть банки крышкой вниз и укутать до остывания.

Аджики, кетчупы, приправы, соусы

Домашние аджики

Аджика грузинская классическая

3 части приправы «Хмели-сунели», 2 части стручкового красного горького перца, 1 часть чеснока, 1 часть кориандра (молотых семян кинзы), 1 часть укропа, винный уксус по вкусу.

Перец и чеснок пропустить через мясорубку, добавить пряности. По желанию можно добавить мелко истолченные грецкие орехи. Смесь посыпать крупной солью и влить уксус, чтобы получилась влажная густая паста, хорошо приспособленная для длительного хранения в плотно закупоренной стеклянной или керамической посуде.

Аджика зеленая с корицей и орехами по-грузински

1 кг стручкового сухого острого зеленого перца, 50–70 г семян кориандра, 100 г приправы «Хмели-сунели», 200 г грецких орехов, 300–400 г крупной соли, 300 г чеснока, 500 г кинзы, немного молотой корицы по вкусу.

Острый перец замочить на час. Добавить кориандр, «Хмели-сунели», корицу, орехи, измельченную кинзу, чеснок и соль. Все тщательно перемешать. Пропустить 3–4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Хранить в холодильнике, желательно в закрытой посуде, чтобы предохранить от высыхания. Использовать для соусов, тушений, как приправу к супу и т. д. Как приправа при жарке не годится.

Аджика красная с корицей и орехами по-грузински

1 кг стручкового сухого острого красного перца, 50–70 г семян кориандра, 100 г приправы «Хмели-сунели», 200 г грецких орехов, 300–400 г крупной соли, 300 г чеснока, немного молотой корицы по вкусу.

Острый красный перец замочить на час.

Добавить кориандр, «Хмели-сунели», корицу, орехи, чеснок и соль. Пропустить 3–4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Хранить в любом месте, при любой температуре, но желательно в закрытой посуде, чтобы не высыхала. Смешанная с солью аджика хороша для панировки курицы или мяса перед запеканием в духовке.

Аджика по-армянски

5 кг спелых помидоров, 1 кг чеснока, 500 г горького стручкового перца, соль по вкусу.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, посолить, добавить рубленый чеснок и оставить в эмалированной посуде на 10–15 дней, чтоб аджика перебродила, не забывая ее ежедневно

перемешивать.

Одна тонкость – солить аджику следует до того, как вы добавите в массу чеснок. Разложить в стерилизованные банки, хранить в холодном месте.

Аджика по-киевски

5 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг яблок (чем кислее, тем лучше), 1 кг моркови, 2 ст. л. соли, 200 г сахара, 400 г растительного масла, 2 ст. л. красного жгучего перца (можно положить смесь 1 ст. л черного и 1 ст. л. красного перца).

Все овощи пропустить через мясорубку (помидоры лучше предварительно очистить от кожицы или пропустить через соковыжималку). Чтобы помидоры легко очищались от кожицы, их нужно залить кипятком на 5–7 мин. Заправить маслом, сахаром, солью, специями и уваривать 2–5 часов до нужной консистенции.

Готовую аджику разлить горячей по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

Аджика с хреном

5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 16 штук горького перца, 300 г чеснока, 0,5 кг хрена, 1 стакан соли, 2 стакана уксуса, 2 стакана сахара.

Все ингредиенты перемолоть на мясорубке, включая семечки из перца (в нем обрезаются только хвостики и внутри он не вычищается), добавить сахар, соль, уксус, дать постоять 50–60 мин, разлить по бутылкам. Кипятить не нужно.

Хорошо хранится в бутылках при комнатной температуре.

Аджика с хреном и зеленью

200 г чеснока, 4 палочки хрена, 2 пучка петрушки, 2 пучка укропа, 10 сладких перцев, 20 горьких перцев, 2 кг помидоров, 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли, 1 стакан уксуса.

Пропустить все ингредиенты через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, сахар. Дать постоять в посуде 2–3 дня, потом добавить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.

Аджика с морковью, перцем, луком и помидорами

5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 5—10 шт. горького перца, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 л растительного масла, 5–7 головок чеснока, соль по вкусу.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку и варить 2 часа. Готовую аджику разлить горячей по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

Аджика с добавлением яблок

5 кг помидоров, 2 кг яблок, 2 кг моркови, 2 кг сладкого перца, 300 г горького перца, 300 г чеснока, 1 л растительного масла, 2–3

ст. л. соли.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить соль, масло и варить 2 часа. Готовую аджику разлить горячей по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

Аджика с антоновкой, морковью и перцем

2,5 кг помидоров, 1 кг яблок (антоновка), 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 3 стручка горького перца, 200 г измельченного чеснока, соль по вкусу.

Помидоры, яблоки, морковь и сладкий перец пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и кипятить 1 час. После кипячения добавить сахар, подсолнечное масло, горький перец, чеснок и соль.

Не кипятить, только довести до кипения. Горького перца можно положить больше или меньше (по вкусу). Хранить в холодном месте.

Аджика на скорую руку

1 кг спелых помидоров, 1 стакан чесночных долек, 1–2 ст. л. соли.

Перемолоть на мясорубке помидоры и чеснок, посолить и выдержать пару часов, чтобы соль разошлась, не забывая перемешать хотя бы пару раз. Разлить в стерилизованные банки.

Аджика со сладким перцем и зеленью

1 кг сладкого перца, 250 г острого перца, 250 г чеснока, 250 г укропа, 250 г зелени петрушки, 250 г соли.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку. Добавить соль и тщательно перемешать. Разлить в стерилизованные банки. Закрыть капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Аджика из зеленых и красных помидоров с баклажанами и зеленью

2 кг баклажанов, 1 кг сладкого красного перца, 1 кг репчатого лука, 1 шт. горького красного перца в стручках, 3 кг зеленых помидоров, 3 кг красных томатов, 200 г чеснока, 2 пучка петрушки, 500 мл растительного масла, 1 стакан уксуса, 150 г сахара, соль по вкусу.

Баклажаны нарезать мелкими кубиками. Лук нашинковать. Половину чеснока мелко нарезать, остальной оставить целым. Красные томаты нарезать, выложить в кастрюлю и варить до кипения. Протереть через сито, чтобы получился соус. Петрушку помыть, порубить.

Сладкий перец очистить от семян, нарезать мелкими кубиками. Зеленые томаты помыть, пропустить через мясорубку вместе с целым горьким перцем. В кастрюлю налить томатный соус, растительное масло, уксус, добавить соль, сахар, довести до кипения. Выложить нарезанный чеснок, баклажаны, варить

10 мин, помешивая.

Добавить сладкий перец, лук, целый чеснок, варить еще 8 мин. Затем добавить зеленые томаты с горьким красным перцем, рубленую зелень. Хорошо перемешать всю массу. Варить 3 мин. Горячую аджику сразу выложить в стерилизованные литровые банки, закатать крышками, перевернуть (не укутывать!) и дать остыть. Хранить в прохладном месте. На заметку: уксус лучше добавить в аджику в самом конце варки. Вместо свежей зелени петрушки можно добавить сушеные приправы. Зеленые томаты в аджике можно заменить кислыми яблоками.

Аджика с кинзой и сладким перцем

2 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 150 г горького красного перца, 2 ст. л. соли, 8 ст. л. сахара, 100 мл уксуса, 2–3 пучка кинзы.

Перец, чеснок, горький красный перец перекрутить на мясорубке, посолить, добавить сахар и перемешать. В аджику добавить мелко нарезанную кинзу и снова перемешать. Разложить в чистые банки, закрыть. Хранить в прохладном месте.

Домашние кетчупы

Кетчуп со специями

5 кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 160–200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан уксуса, по 1 ч. л. черного перца, гвоздики, горчичного семени, 0,5 ч. л. семян сельдерея, кусочек корицы.

Помидоры вымыть, порезать, сложить в эмалированную посуду. Репчатый лук очистить и измельчить, добавить в помидоры и распарить все под крышкой на медленном огне. Массу охладить, протереть через мелкое металлическое сито и вновь варить до уменьшения объема вдвое. Сухие специи опустить в кетчуп в марлевом мешочке. В конце варки добавить соль, сахар, уксус, проварить после этого 5 мин, не более.

Готовый кетчуп лучше разлить в бутылки и сразу укупорить.

Кетчуп с хреном

2 кг спелых помидоров, 1 ст. л. соли, 2 репчатые луковицы среднего размера, 2 ст. л. винного уксуса, 2 ст. л. красного вина, 100 г сахара, по 1 ч. л. молотого имбиря, гвоздики и перца, 1 ст. л. тертого хрена.

Помидоры вымыть, удалить основание плодоножек, лук почистить и порезать. Варить помидоры с луком 15–20 мин, после чего протереть через сито. Добавить уксус, вино, сахар, приправы и варить на медленно огне около 1 часа. Перелить в бутылки или банки и закрыть.

Кетчуп с имбирем и пряностями

3 кг помидоров, 100 мл уксуса, 750 г сахара, 50 г соли, 10 г

красного перца, 5 г молотого имбиря, 3 г молотой корицы, 3 г молотой гвоздики, 1 литровая банка мелко нарезанного лука и корня сельдерея, 4 л воды.

Сварить пюре из помидоров, лука и сельдерея, затем протереть, добавить пряности, после чего уварить пюре на медленном огне – самый ответственный момент приготовления. Уваривание должно продолжаться до тех пор, пока кетчуп не приобретет консистенцию пюре: спешить нельзя, так как испариться должна только вода.

Надо также следить, чтобы после выпаривания воды не произошло подгорания кетчупа. Именно это может испортить аромат, вкус, консистенцию и сохранность готового продукта.

Кетчуп из помидоров с горчицей и мускатным орехом

5 кг помидоров, 15 г соли, 1 ч. л. готовой горчицы, 0,5 ч. л. красного молотого перца, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 2 бутона гвоздики, 1–2 ст. л. уксуса, 0,5 ч. л. корицы.

Помидоры очистить от кожицы, нарезать, варить 50 мин с солью, затем протереть через сито. В полученное пюре добавить все пряности и уксус и варить 45–50 мин на медленном огне без крышки. Кетчуп можно сделать более острым, добавив больше уксуса и перца, а также щепотку сахара.

Кетчуп из красной смородины с пряностями

2 кг смородины (без черешков), 1 кг сахара, 1 стакан уксуса, 2 ч. л. молотой гвоздики, 1 ст. л. корицы, по 1 ч. л. черного и душистого молотого перца.

Из сахара и смородины сварить желе (20 мин с момента закипания). Затем отжать, отделить косточки, влить уксус, добавить пряности, все перемешать и кипятить еще несколько минут.

Разлить в стерилизованные бутыли или банки. Хранить в прохладном месте.

Кетчуп из слив

(Вариант 1)

0,5 кг слив, 4 болгарских перца, 1 головка чеснока, 3–4 горошины черного перца, 1 ст. л. уксуса, 3 ст. л. подсолнечного масла, сахар, соль по вкусу.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку и варить 15 мин. Разложить в стерильные банки и закрыть капроновыми крышками.

Кетчуп из слив

(Вариант 2)

1 кг слив, 0,5 кг репчатого лука, 2 кг помидоров, 4 сладких перца, 2 горьких перца, несколько горошин черного перца.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку и варить 4 часа

до загустения. Разлить кетчуп в стерильные банки и закрыть капроновыми крышками.

Кетчуп на скорую руку

1 кг помидоров, 0,5 кг чеснока, соль, пряности по вкусу.

Чеснок очистить и вместе с помидорами пропустить через мясорубку. Добавить соль и пряности. Разложить по стерилизованным банкам, хранить в холодильнике.

Кетчуп с яблоками и пряностями

1 кг красных помидоров, 250 г очищенных яблок, 250 г репчатого лука, 150 г уксуса, 1 ст. л. корицы, 4 бутона гвоздики, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. красного сладкого молотого перца, 1 ч. л. черного молотого перца, 100–150 г сахара.

Помидоры, яблоки и лук пропустить через мясорубку и варить примерно 20 мин. Затем добавить уксус, корицу, гвоздику, соль, молотый красный сладкий перец, молотый черный перец и сахар. Все это уварить до густоты. Горячим разложить в подогретые стерильные банки. Выход готового продукта примерно 2 л.

Кетчуп с добавлением желатина

8 кг помидоров, 5 средних кислых зеленых яблок, 1 ст. л. желатина, 4 ст. л. соли, 200 г сахара, 3 головки чеснока, 1 ч. л. молотой гвоздики, по 1 ст. л. молотой корицы, сухого базилика, петрушки, укропа, чабера, 5 горошин душистого перца.

В первый день замочить 1 ст. ложку желатина в стакане кипяченой холодной воды, оставить на некоторое время, не забывая почаще перемешивать, а на ночь убрать в холодильник. Из 8 кг помидоров сделать в миксере пюре до почти полного исчезновения семечек и кожицы.

Варить томаты в большой кастрюле на медленном огне, пока масса не уварится до ощутимой густоты. В воде сварить на медленном огне лук, протереть его или сделать в пюре в миксере. Добавить лук, соль, сахар к томатной массе и хорошо проварить. Снять с огня, накрыть чистым полотенцем, а сверху крышкой и оставить на ночь.

На другой день сделать пюре из яблок и, чтобы они не темнели, добавить немного холодной томатной массы. Отлить в небольшую кастрюльку 0,5 л уваренного холодного томата, добавить очищенный чеснок и взбить миксером. Большую кастрюлю с оставшимся томатом поставить на огонь, хорошо прокипятить, добавить в нее пряности, вылить туда яблочное пюре и варить 10 мин. Снять с огня, сразу вылить туда желатин, тщательно перемешать, следом вылить чесночное пюре и тоже тщательно перемешать. Разлить по банкам. Выход готового продукта – 6,2 л кетчупа.

Кетчуп «По-деревенски»

1 ведро помидоров, 20 зубчиков чеснока, 12 ч. л. соли, 26 ст. л. сахара, 2 ч. л. корицы, 1 ч. л. гвоздики, 2 ч. л. молотого душистого перца, 18 ст. л. уксуса.

Помидоры пропустить через мясорубку и варить 3 часа. Затем добавить чеснок, соль, сахар и пряности. Все варить 10 мин. Добавить уксус, опять довести до кипения. Разлить по банкам и закатать.

Кетчуп из помидоров с репчатым луком

2 кг помидоров, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг яблок, 150 г уксуса, 150 г сахара, 1 ч. л. черного молотого перца, 1 ч. л. душистого перца, 5–6 размолотых бутонов гвоздики, 1 ч. л. молотой корицы, соль по вкусу.

Помидоры проварить и протереть через сито. Добавить натертые на терке лук и яблоки и варить 50 мин. Затем добавить пряности и все оставшиеся ингредиенты. Варить еще 50 мин и закатать в банки.

Кетчуп «Гвоздичный»

5 кг помидоров, 50 г соли, 300 г сахара, 1 ст. л. уксуса, 40 бутонов гвоздики (молотых), 30 горошин перца (молотых), 40 горошин душистого перца (молотых), 1 ч. л. корицы.

Помидоры проварить и протереть через сито, получившуюся массу уварить до половины объема и добавить соль, сахар, уксус и пряности. Варить 50 мин и разлить по банкам.

Быстрый кетчуп из томатной пасты

0,5 кг томатной пасты, 0,5 л воды, 100 г репчатого лука, 0,5 стакана сахара, 1 ст. л. соли, 10 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 1 ч. л. сухой горчицы, 2 ст. л. уксуса.

Все ингредиенты соединить, перемешать и кипятить 7 мин на медленном огне. Кетчуп готов.

Кетчуп с добавлением базилика и зелени сельдерея

2 кг помидоров, 1 яблоко, 1 болгарский перец, 2 репчатые луковицы, 1 ст. л. базилика, 125 г сахара, 1 десерт. л. уксусной эссенции, 0,5 ч. л. молотого красного перца, 2 ветки зелени сельдерея, соль по вкусу.

Все ингредиенты нарезать и варить 1 час. Протереть через сито. Довести до кипения и разложить по стерилизованным банкам.

Кетчуп абрикосово-яблочный

500 г абрикосов, 1 кг яблок, 500 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. соли, 700 г сахара, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. черного молотого перца, 700 мл винного уксуса.

Абрикосы и яблоки очистить от кожицы, удалить косточки, мелко нарезать. Мелко порубить лук. Чеснок пропустить через

чесночницу. Все компоненты смешать, добавить специи и пряности (уксус добавить в конце) и, постоянно помешивая, варить на слабом огне до загустения.

Разложить в банки горячим, закатать. Стерилизовать не нужно.

Кетчуп с хреном и красным вином

2 кг спелых помидоров, 1 ст. л. соли, 2 репчатые луковицы, 2 ст. л. винного уксуса, 2 ст. л. красного вина, 100 г сахара, по 1 ч. л. молотого имбиря, гвоздики и перца, 1 ст. л. тертого хрена.

Помидоры вымыть, лук очистить, помидоры и лук нарезать ломтиками. Варить помидоры с луком 15–20 мин, после чего протереть через сито. Добавить уксус, вино, сахар, соль и приправы и варить на медленном огне около 1 ч. Перелить в стерилизованные банки или бутылки и плотно закрыть. Хранить в прохладном месте.

Домашние приправы

Острая приправа с помидорами

200 г красного горького перца, 500 г красного сладкого перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г приправы «Хмели-сунели», 150 г соли, 0,05 л растительного масла.

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и, нафаршировав очищенными дольками чеснока, пропустить через мясорубку (делается так, чтобы внутренние стенки перца впитали эфирные масла чеснока). Красный горький перец (без плодоножки и семян) и помидоры тоже пропустить через мясорубку. Добавить масло, «Хмелисунели», посолить и тщательно перемешать. Уложить в стерилизованные стеклянные банки с плотными полиэтиленовыми крышками, хранить в прохладном месте.

Томатная приправа с чесноком

5 кг помидоров, 2 кг красного сладкого перца, 500 г чеснока, 5 стручков горького перца, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Помидоры, сладкий и горький перец пропустить через мясорубку, влить масло и варить 2 ч, измельченный чеснок положить за 30 мин до готовности. Разложить в стерилизованные банки, закрыть плотными полиэтиленовыми крышками.

Хранить в погребе или холодильнике.

Приправа из моркови, перца, баклажанов и стеблей сельдерея

1 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 2 кг зрелых помидоров, 500 г черешкового сельдерея, 1 стакан растительного масла, соль по вкусу.

Овощи помыть, у перца удалить плодоножки и семена. Измельчить все на мясорубке, добавить соль, растительное масло, перемешать и уваривать на медленном огне до уменьшения объема увариваемой смеси примерно на одну треть. Затем смесь

горячей разложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Вместо черешкового сельдерея можно использовать измельченную зелень сельдерея.

Приправа из перца с помидорами и луком

На каждые 2 кг красного сладкого перца: 2–3 помидора, 3 репчатые луковицы, 0,5 стакана винного уксуса, 1 стакан сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. черного молотого перца, 1 ч. л. сухой горчицы, 0,25 ч. л. красного молотого перца, молотая гвоздика на кончике ножа.

Стручки перца промыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Томаты слегка надрезать крест-накрест, ошпарить, снять кожицу, крупно нарезать.

Измельченные перец, томаты и лук положить в большую кастрюлю, добавить уксус и тушить на небольшом огне без крышки, пока почти не останется жидкости.

Положить сахар и пряности и варить еще 10 мин на сильном огне, помешивая, пока сахар не растворится.

Горячую приправу разложить в банки и закатать.

Пряная приправа из слив

На 800 г сливового пюре: 200 г сахара, 0,2 г корицы, 0,2 г гвоздики, 0,1 г имбиря.

Спелые сливы тщательно помыть в холодной воде и, удалив косточки, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду в количестве 20 % от общего объема и кипятить 10 мин.

Протереть сливы через дуршлаг. Протертую массу выложить в кастрюлю, добавить сахар и пряности, все прокипятить 5 мин. Разложить в подготовленные банки, стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 25 мин.

После стерилизации горячие банки сразу закатать.

Сливово-яблочная приправа

На 3 кг сливового пюре: 1 кг яблочного пюре, 1 кг сахара, 0,5 г гвоздики, 1 г корицы, 0,2 г имбиря.

Из плодов сливы удалить косточки, помыть, уложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду в количестве 20 % от общего объема и варить 10–12 мин, пока полностью не разварятся. Затем всю массу протереть через дуршлаг.

Кислые или кисло-сладкие яблоки уложить в эмалированную кастрюлю, также добавить 20 % воды и кипятить 15–20 мин в зависимости от сорта, спелости и размеров яблок. Сваренные яблоки протереть через дуршлаг, в результате чего отделится кожица и семена.

Сливовое и яблочное пюре выложить в таз, добавить сахар и специи и кипятить 5 мин, затем разлить в банки и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 25 мин.

После стерилизации горячие банки сразу закатать.

Приправа из чесночных стрелок с кинзой и крыжовником

1 кг чесночных стрелок: 1 кг крыжовника, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени кинзы, 5 ст. л. растительного масла, 1,5 ст. л. соли.

Ягоды крыжовника перебрать, удалить хвостики, вместе с чесночными стрелками промыть, пропустить через мясорубку. Добавить промытую и мелко нарезанную зелень, растительное масло, посолить, перемешать. Готовую приправу разложить в сухие банки, закрыть капроновыми крышками и хранить в холодильнике.

Домашние соусы

Томатный соус с сухими приправами

5,5 кг зрелых помидоров, 2 крупных сладких красных перца, 4 крупные репчатые луковицы, 60 г молотого черного перца, 75 г молотого сухого сельдерея, 2 ст. л. молотой гвоздики, 250 г соли, 0,25 л уксуса.

Мелко нарезать лук, помидоры и сладкий перец очистить от семян и тоже нарезать. В эмалированную кастрюлю положить нарезанные овощи, черный перец, молотый сельдерей, гвоздику, соль. Варить 3 ч. Перед снятием с огня добавить уксус.

Соус процедить через дуршлаг и разлить по стерилизованным банкам, закрыть плотными полиэтиленовыми крышками. Хранить в погребе или холодильнике.

Густой томатно-сливовый соус

2 кг помидоров, 1 кг слив, 500 г репчатого лука, 1 головка чеснока, соль, сахар, молотый черный и красный острый перец по вкусу.

Помидоры пропустить через мясорубку вместе с сильно измельченным луком. Пюре протереть через сито. Сливы очистить от кожицы и косточек, сливовую массу протереть через сито, прокипятить. Соединить оба пюре, добавить растолченный чеснок, соль, сахар, черный и красный перец. Варить на слабом огне до уменьшения общего объема на одну треть.

Готовый соус сразу разложить по стерилизованным банкам и закатать прокипяченными крышками.

Томатный соус с яблоками на основе томатного сока

3 л томатного сока с мякотью, 500 г пюре из кислых яблок, 0,03—0,05 л уксуса, 75 г сахара, 20 г соли, по 50 г кореньев петрушки и сельдерея, 10 г чеснока, 1–2 г черного молотого перца, 0,3 г гвоздики.

Томатный сок соединить с яблочным пюре, закипятить. Добавить натертые коренья и чеснок. Варить 2 ч. За 15 мин до окончания варки положить специи, сахар и соль. Перед тем как

снять с огня, влить уксус. Разложить по стерилизованным банкам и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 5 мин, емкостью 1 л – 10 мин, после чего сразу закатать прокипяченными крышками.

Томатный соус с горчицей на основе томатного сока

3 л томатного сока с мякотью, 0,08—0,1 л уксуса, 200 г репчатого лука, 20 г соли, 10–15 г порошка горчицы, 1–2 г красного острого молотого перца, 3 г черного молотого перца, 1–2 г душистого перца, 0,3 г гвоздики.

В эмалированную кастрюлю влить томатный сок, положить мелко нарезанный лук, соль, красный, черный и душистый перец, гвоздику. Варить 2 ч. Перед снятием с огня положить порошок горчицы и добавить уксус. Размешать, процедить через дуршлаг и разлить по стерилизованным банкам.

Закрыть плотными полиэтиленовыми крышками. Хранить в погребе или холодильнике.

Томатный соус с эстрагоном

5 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 2 головки чеснока, 3–4 лавровых листа, 20–30 г зелени эстрагона, 4 ст. л. растительного масла, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.

Сочные красные помидоры пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, тертый чеснок и мелко нарезанную зелень эстрагона, соль и сахар.

Варить 2 ч на небольшом огне. В конце приготовления положить на 10 мин лавровый лист, затем удалить его. Горячий соус разлить в стерилизованные банки. Дав ему немного остыть, сверху добавить чуть-чуть растительного масла и закатать прокипяченными крышками. Хранить в холодном месте.

Сливовый соус

900 г сливового пюре, 100 г сахара.

Спелые сливы отделить от косточек, уложить в кастрюлю, добавить 20 % воды и варить 5—10 мин, пока они полностью не разварятся. Массу протереть через сито, выложить в кастрюлю, добавить сахар. Тщательно перемешав, прокипятить 3–5 мин, разлить в подготовленные банки.

Стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин. После стерилизации горячие банки сразу закатать.

Баклажанный соус с помидорами

2 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г петрушки (коренья), 100 г растительного масла, 25 г соли.

Баклажаны разрезать вдоль на половинки и замочить на 1 ч в подсоленной воде (1 ст. л. соли на 1 л воды). Лук очистить и мелко нарезать. Коренья петрушки помыть, очистить и натереть на крупной терке.

Помидоры помыть, нарезать мелкими кусочками.

Вымоченные баклажаны также мелко нарезать. Уложить в большую форму с широким дном слоями: лук, коренья, баклажаны и сверху томаты. Сверху равномерно полить растительным маслом, посолить. Поставить форму с овощами в разогретую духовку, довести до кипения, после чего выдержать в духовке 20–25 мин. Горячий соус расфасовать в стерильные банки, закатать крышками.

Соус «Кубанский»

2 кг помидоров, 0,5 стакана сахара, 1 ст. л. соли, 1 репчатая луковица, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. уксусной эссенции, 15 горошин черного перца, 25 горошин душистого перца, 20 бутонов гвоздики, 0,5 г корицы, 0,5 ч. л. горчицы в порошке.

Сочные красные помидоры пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, растертый чеснок и уварить вполовину. В конце добавить соль, сахар, уксусную эссенцию. Пряности опустить в мешочке на 10 мин, после чего вынуть. Соус разлить горячим в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 40 мин, емкостью 1 л – 1 час. Сразу закатать.

Консервирование фруктов и ягод

Компоты из фруктов и ягод

Компот из абрикосов

1 кг слегка недозрелых абрикосов, 0,6–1 кг сахара.

Абрикосы перебрать, вымыть, удалить плодоножки, разрезать по бороздке, удалить косточки.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 1 мин.

Абрикосы плотно уложить в стерилизованные банки, залить кипящим сиропом, затем прикрыть стерилизованными крышками и оставить до полного остывания. Сироп осторожно слить и довести до кипения. Залить банки кипящим сиропом и закатать.

Банки с компотом перевернуть вверх дном, укутать теплым одеялом, оставить на 12 часов. Хранить в прохладном месте.

Компот из айвы

1 кг айвы, 500 г сахара.

Айву перебрать, вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 3 мин.

Айву залить кипящим сиропом и пастеризовать при температуре 85–90 °С (банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из алычи

1 кг алычи, 500 г сахара.

Алычу вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой и плотно уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 2 мин.

Банки залить холодным сиропом чуть выше уровня плодов и пастеризовать при температуре 80 °С (банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25–30 мин).

Банки с компотом закатать и остудить в холодной воде.

Компот из барбариса

1 кг барбариса, 500 г сахара.

Барбарис перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и уложить в стерилизованные банки.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Банки залить кипящим сиропом и пастеризовать при температуре 80 °С. Залить кипящим сиропом, затем прикрыть стерилизованными крышками и оставить до полного остывания. Сироп осторожно слить и довести

до кипения. Залить банки кипящим сиропом и закатать. Банки с компотом перевернуть вверх дном, укутать теплым одеялом, оставить на 12 часов. Хранить в прохладном месте.

Компот из боярышника

1 кг боярышника, 800 г сахара.

Боярышник перебрать, вымыть, удалить семена.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Боярышник залить горячим сахарным сиропом и оставить на 8—10 часов. Затем сироп слить, прокипятить. Ягоды уложить в стерилизованные банки, залить кипящим сиропом и пастеризовать при температуре 80 °С (банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25–30 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из брусники

1 кг брусники, 1,5 кг сахара.

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить, бланшировать в течение 5 мин и обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин. Бруснику уложить в стерилизованные банки, залить кипящим сиропом и стерилизовать (банки емкостью 1 л – 8 мин, емкостью 3 л – 15 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из винограда

1 кг крупного винограда, 600 г сахара.

Виноград вымыть, отделить от плодоножек, обсушить и разложить по стерилизованным банкам.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 2 мин.

Банки залить кипящим сиропом и стерилизовать в течение 20 мин.

Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из винограда с мятой и лимоном

1 кг винограда, 2 лимона, 50 г мяты, 1,5 кг сахара.

Виноград вымыть, отделить от плодоножек, обсушить. Лимоны вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Мяту вымыть, обсушить.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 2 мин. Виноград залить кипящим сиропом, добавить мяту и лимоны, кипятить в течение 5 мин.

Компот разлить по стерилизованным банкам, пастеризовать при температуре 80 °С (банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25–30 мин). Затем герметично закрыть и охладить.

Компот из вишни

1 кг вишни, 1–1,5 кг сахара.

Вишню перебрать, вымыть, обсушить и плотно уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Банки залить сиропом, остуженным до 60 °С, и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 10–12 мин, емкостью 1 л – 13–15 мин, емкостью 3 л – 30 мин).

Банки с компотом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из вишни и черноплодной рябины

1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины, 1,2 кг сахара.

Черноплодную рябину вымыть, отделить от плодоножек и вымачивать в течение 2–3 дней в холодной воде. Вишню перебрать, вымыть, обсушить, смешать с черноплодной рябиной и плотно уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 3 мин. Банки залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 10–15 мин, емкостью 1 л – 15 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить в холодной воде.

Компот из груш

1 кг груш, 1 кг сахара, раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Груши вымыть, удалить сердцевину и положить на 15–20 мин в раствор лимонной кислоты.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 2 мин. Груши откинуть на дуршлаг, обсушить, переложить в стерилизованные банки, залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде в течение 1 часа.

Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из груш с алычой

2 кг груш, 1 кг алычи, 100 г сахара.

Груши вымыть, обсушить, нарезать дольками. Алычу вымыть, обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 2 мин. Груши залить кипящим сиропом, довести до кипения, оставить на 10 мин. Груши откинуть на дуршлаг, затем уложить в банки вместе с алычой. Банки залить сиропом и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 1 л – 8 мин, емкостью 3 л – 15 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить в холодной воде.

Компот из груш с ягодным соком

1,5 кг мелких груш, 0,5 л сока малины, черной или красной смородины, 200 г сахара.

Груши вымыть, обсушить, уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и ягодный сок, кипятить в течение 2 мин.

Груши залить холодным сиропом и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 1 л – 8 мин, емкостью 3 л – 15 мин). Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из груш с лимоном

1,5 кг груш, 1 лимон, 500 г сахара.

Лимон вымыть, нарезать кружочками. Груши вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками и уложить в стерилизованные банки по плечики, добавив в каждую банку по кружочку лимона.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин.

Груши залить холодным сиропом и стерилизовать (банки емкостью 1 л – 8 мин, емкостью 3 л – 25 мин).

Банки с компотом закатать, перевернуть вверх дном и оставить для полного охлаждения.

Компот из голубики

1 кг голубики, 600 г сахара, 20 г лимонной кислоты.

Голубику перебрать, вымыть, обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Голубику залить кипящим сиропом, варить в течение 5–7 мин, добавить лимонную кислоту, тщательно перемешать.

Сироп слить, довести до кипения.

Ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить кипящим сиропом и пастеризовать при температуре 80 °С (банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25–30 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из голубики с ежевикой

1 кг голубики, 600 г ежевики, 1,5 кг сахара, 10 г лимонной кислоты.

Голубику и ежевику перебрать, вымыть, обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Ягоды залить горячим сахарным сиропом и оставить на 8–10 часов. Затем сироп слить, добавить лимонную кислоту, прокипятить. Голубику и ежевику

уложить в стерилизованные банки по плечики, залить кипящим сиропом и пастеризовать при температуре 80 ˚С (банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25–30 мин). Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из ежевики «Сластена»

1 кг ежевики, 3 кг сахара.

Ежевику перебрать, вымыть, обсушить и уложить в стерилизованные банки.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Ежевику залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде в течение 10 мин.

Банки с компотом закатать и охладить.

Компот из жимолости

1,5 кг жимолости, 400 г сахара.

Жимолость перебрать, вымыть, обсушить и уложить в стерилизованные банки, заполняя две трети их объема.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин.

Банки залить кипящим сиропом, накрыть стерилизованными крышками и пастеризовать при температуре 80 ˚С.

Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из жимолости с земляникой

1 кг жимолости, 700 г земляники, 1 кг сахара.

Жимолость и землянику перебрать, вымыть, обсушить, уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин.

Ягоды залить кипящим сиропом и пастеризовать при температуре 90 ˚С (банки емкостью 0,5 л – 8 мин, емкостью 1 л – 18 мин, емкостью 3 л – 25 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить в холодной воде.

Компот из земляники

1 кг земляники, 300–400 г сахара.

Землянику перебрать, вымыть и плотно уложить в стерилизованные банки.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин.

Землянику залить холодным сиропом и пастеризовать при температуре 90 ˚С (банки емкостью 0,5 л – 8 мин, емкостью 1 л – 18 мин, емкостью 3 л – 25 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить в холодной воде.

Компот из ирги

2 кг ирги, 250 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Иргу перебрать, аккуратно вымыть, обсушить и уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин, добавить лимонную кислоту, тщательно перемешать.

Иргу залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 85 ˚С (банки емкостью 0,5 л – 10 мин, емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 20 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить в холодной воде.

Компот из калины

1,5 кг калины, 1,2 кг сахара.

Калину вымыть, очистить от плодоножек, обсушить.

Приготовление сиропа: 1,5 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин.

Калину залить кипящим сиропом, оставить на 4 часа. Затем довести до кипения, кипятить в течение 15 мин.

Компот разлить в горячем виде по стерилизованным банкам, герметично закрыть и охладить.

Компот из кизила

1,5 кг кизила, 1,2 кг сахара.

Кизил перебрать, удалить плодоножки, вымыть, обсушить, уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин.

Кизил залить кипящим сиропом и стерилизовать при температуре 100 ˚С (банки емкостью 0,5 л – 8 мин, емкостью 1 л – 12 мин, емкостью 3 л – 30 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить.

Компот из клюквы

1,2 кг клюквы, 1 кг сахара.

Клюкву тщательно перебрать, вымыть, хорошо обсушить, уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин. Клюкву залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 90 ˚С (банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 30 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить в холодной воде.

Компот из крыжовника

1 кг крыжовника, 500 г сахара.

Крыжовник перебрать, вымыть, обдать кипятком, обсушить.

Затем плотно уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Крыжовник залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 8 мин, емкостью 1 л – 12 мин, емкостью 3 л – 30 мин).

Банки с компотом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из клубники

1 кг клубники, 400 г сахара.

Клубнику вымыть, очистить от плодоножек, обсушить, уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 1 мин. Клубнику залить кипящим сиропом и стерилизовать (банки емкостью 0,5 л – 8 мин, емкостью 1 л – 10 мин, емкостью 3 л – 20 мин).

Банки с компотом закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из малины

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину перебрать, вымыть и обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Малину залить горячим сиропом, оставить на 3–4 часа.

Затем сироп слить, довести до кипения.

Ягоды малины уложить в стерилизованные банки, залить горячим сиропом, стерилизовать в кипящей воде в течение 10–15 мин.

Банки с компотом герметично закрыть, охладить.

Компот из мандаринов

1 кг мандаринов, 1 кг сахара.

Мандарины вымыть и очистить от кожуры.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин. Мандарины залить кипящим сиропом, оставить на 3–4 часа. Затем довести до кипения, кипятить в течение 7 мин.

Компот в горячем виде разлить по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и остудить.

Компот из морошки

1 кг морошки, 1 кг сахара.

Морошку перебрать, вымыть, очистить от кожуры, обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 15 мин. Морошку залить горячим сиропом, оставить на 3–4 часа.

Сироп слить, довести до кипения, кипятить в течение 5–7 мин.

Компот в горячем виде разлить по стерилизованным банкам, герметично закрыть и охладить.

Компот из облепихи

1 кг облепихи, 1 кг сахара.

Облепиху перебрать, вымыть, обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин. Облепиху залить горячим сиропом, оставить на 3–4 часа. Затем довести до кипения, кипятить в течение 15 мин.

Компот в горячем виде разлить по стерилизованным банкам, пастеризовать в течение 10 мин, закатать и охладить.

Компот из облепихи с яблоками

1 кг облепихи, 600 г яблок, 1,5 кг сахара.

Облепиху перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин. Облепиху и яблоки залить горячим сиропом, довести до кипения, кипятить в течение 15 мин.

Компот в горячем виде разлить по стерилизованным банкам, закатать и охладить.

Компот-ассорти «Здоровье»

1 кг облепихи, 1 кг яблок, 600 г шиповника, 2 кг сахара.

Облепиху перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, нарезать дольками, бланшировать в течение 2–3 мин. Шиповник перебрать, вымыть, удалить плодоножки, удалить семена.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин. Облепиху, яблоки и шиповник уложить послойно в стерилизованные банки по плечики, уплотнить, залить горячим сиропом, стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 25 мин, емкостью 3 л – 35–40 мин).

Банки с компотом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Персиковый компот

1 кг персиков, 400 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Персики вымыть, обсушить, разрезать по бороздке, удалить косточки, уложить в стерилизованные банки емкостью 1 л по плечики.

Приготовление сиропа: 500 мл воды довести до кипения, добавить сахар и лимонную кислоту, кипятить в течение 5 мин.

Персики залить кипящим сиропом, стерилизовать в течение 15 мин.

Банки с компотом герметично закрыть и остудить в холодной воде.

Компот из рябины в яблочном соке

1 кг рябины, 500 г сахара, 500 мл яблочного или грушевого сока.

Рябину перебрать, вымыть, бланшировать в течение 5 мин, остудить в холодной воде и обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды смешать с соком, довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Рябину уложить в стерилизованные стеклянные банки емкостью 0,5–1 л, залить горячим сиропом, стерилизовать в кипящей воде в течение 5 мин.

Банки с компотом закатать и охладить.

Компот из черноплодной рябины с яблоками

1 кг черноплодной рябины, 1 кг яблок, 1,2 кг сахара, 20 г лимонной кислоты.

Рябину перебрать, вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками.

Приготовление сиропа: 1,5 л воды довести до кипения, добавить сахар и лимонную кислоту, кипятить в течение 10 мин.

Яблоки и рябину залить горячим сиропом, оставить на 3–4 часа. Затем довести до кипения, кипятить в течение 15 мин.

Компот в горячем виде разлить по стерилизованным банкам, герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из слив

1 кг слив, 800 г сахара.

Сливы вымыть, удалить косточки, уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин. Сливы залить горячим сиропом, стерилизовать в кипящей воде в течение 20 мин.

Банки с компотом герметично закрыть и остудить.

Компот из сливы «Ренклод»

1 кг слив «Ренклод», 500 г сахара.

Сливы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки, уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин.

Сливы залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л –

25 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить.

Компот из сливы «Венгерка»

1 кг слив «Венгерка», 500 г сахара .

Сливы вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой, уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин.

Сливы залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 10–12 мин, емкостью 1 л – 15–18 мин).

Банки с компотом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из красной смородины

1 кг красной смородины, 1 л воды, 600 г сахара.

Красную смородину перебрать, вымыть, удалить плодоножки и обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин.

Смородину опустить на 1–2 мин в охлажденный до 60–70 °С сироп, затем уложить в стерилизованные банки. Сироп довести до кипения, залить ягоды и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить.

Компот из черной смородины

1 кг черной смородины, 1,2 кг сахара.

Черную смородину вымыть, очистить от плодоножек и обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин.

Смородину опустить на 1–2 мин в охлажденный до 60–70 °С сироп, затем уложить в стерилизованные банки. Банки со смородиной залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин). Банки с компотом герметично закрыть и остудить.

Компот из черешни

1 кг черешни, 300 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Черешню вымыть, очистить от плодоножек, обсушить и уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Черешню залить кипящим сиропом и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 15–20 мин, емкостью 1 л – 20–25 мин, емкостью 3 л – 45 мин).

Банки с компотом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из черники

1 кг черники, 1 кг сахара.

Чернику перебрать, вымыть, обсушить и уложить в стерилизованные банки по плечики.

Приготовление сиропа: 1,2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин.

Чернику залить горячим сиропом, не доливая 2 см до краев горлышка банки. Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 10–15 мин, затем закатать.

Компот из малины с соком красной смородины

1,5 кг малины, 1 л сока красной смородины, 400 г сахара.

Малину перебрать, вымыть, обсушить.

Приготовление сиропа: сок красной смородины довести до кипения, добавить сахар, тщательно перемешать, кипятить в течение 2 мин.

Малину плотно уложить в стерилизованные банки емкостью 1 л, залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 80 °С 10 мин.

Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из крыжовника с малиной

400 г крыжовника, 200 г малины, 350 г сахара.

Крыжовник перебрать, вымыть, обсушить, наколоть заостренной деревянной палочкой. Малину перебрать, вымыть, обсушить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин.

Крыжовник и малину уложить в стерилизованные банки слоями, залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 80 °С 15–20 мин.

Банки с компотом герметично закрыть и охладить.

Компот из шиповника

1 кг шиповника, 700 г сахара.

Шиповник перебрать, вымыть, обсушить.

Приготовление сиропа: 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 15 мин. Шиповник залить кипящим сиропом, довести до кипения, кипятить в течение 10 мин.

Компот в горячем виде разлить по стерилизованным банкам, герметично закрыть и охладить.

Компот из яблок

1 кг яблок, 300 г сахара.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину. Крупные яблоки можно

нарезать половинками или дольками.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин. Яблоки уложить в стерилизованные банки, залить горячим сиропом, оставить на 5 мин. Сироп слить, довести до кипения. Снова залить сиропом яблоки.

Банки с компотом герметично закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из яблок летних сортов

1,2 кг яблок летних сортов, 300 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Яблоки вымыть, обсушить. Мелкие яблоки консервировать целиком, средние и крупные нарезать половинками или дольками. Чтобы яблоки не потемнели, положить их в подкисленную лимонной кислотой воду.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 10 мин.

Яблоки промыть холодной водой и обсушить, уложить в стерилизованные банки. Затем залить холодным сиропом и оставить на 6–8 часов. Пастеризовать при температуре 80 °С (банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 30 мин).

Банки с компотом закатать и охладить.

Компот из яблок осенних и зимних сортов

1 кг яблок осенних или зимних сортов, 550 г сахара.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Затем бланшировать в течение 6–7 мин в горячей воде и охладить.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5 мин. Яблоки обсушить, уложить в стерилизованные банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 1 л – 20–25 мин, емкостью 3 л – 30–35 мин).

Банки с компотом герметично закрыть и остудить в холодной воде.

Компот из райских яблок

1 кг райских яблок, 400 г сахара, 5 г ванильного сахара.

Яблоки перебрать, вымыть, обсушить, затем наколоть заостренной деревянной палочкой.

Приготовление сиропа: 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и ванильный сахар, кипятить в течение 5 мин.

Яблоки уложить в стерилизованные банки по плечики, залить горячим сиропом, пастеризовать при температуре 85 °С (банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 30 мин).

Банки с компотом герметично закрыть, перевернуть вверх

дном и оставить до полного остывания.

Компот из яблок в яблочном соке

1 кг мелких яблок, 2 л яблочного сока.

Яблоки вымыть, обсушить и бланшировать в течение 2–3 мин, затем остудить и обсушить. Яблоки уложить в стерилизованные банки, залить яблочным соком, прогретым до 90–95 °С. Пастеризовать при температуре 85 °С (банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 30 мин).

Банки с компотом закатать и охладить.

Варенье. Джемы. Конфитюры

Варить варенье легче, чем вы думаете!

Нужно только знать, что и как делать, чтобы достичь приятного вкуса и правильной консистенции.

Обо всем этом расскажет нижеследующая вкусная глава.

Варенье, желе и мармелад

Мармелад готовят преимущественно только из цитрусовых, лимонов, апельсинов, грейпфрутов.

Если сладкая масса состоит из других фруктов – это варенье. Совсем разваренное варенье без кусочков фруктов называют желе: оно состоит из фруктового сока или смеси разных фруктовых соков.

Выбор фруктов Спелые и безупречные фрукты гарантируют прекрасный вкус будущему варенью. Сразу отбрасывайте фрукты с гнильцой, побитыми местами и порчей, чтобы количество бактерий в мармеладе или варенье не увеличивалось. Чтобы вам хватило фруктов для варки варенья после сортировки, нужно покупать их несколько больше, чем приведено в рецепте.

Пропорции Их нужно обязательно соблюдать! Чтобы у варенья была идеальная консистенция и прекрасный вкус, важно четко следовать количеству ингредиентов, указанных в рецепте.

Какие банки понадобятся

Для варенья и мармелада лучше всего подходят небольшие банки емкостью 0,5 л. Очень практичны банки со стеклянными крышками, которые плотно закрываются при помощи резиновой прокладки.

На заметку: чтобы чистые банки при заполнении не треснули, они должны стоять на влажном кухонном полотенце.

Тест на застывание

Если при приготовлении варенья или мармелада, вам нужно чтобы масса получилась густой и плотной, то проведите тест на застывание: добавьте незадолго до окончания варки каплю варенья на холодную тарелку. Если это небольшое количество застынет, то варенье получится хорошо желированным.

Если тест на застывание негативный, то пакетик лимонной кислоты поможет сделать массу более плотной.

После этого надо сделать повторный тест на застывание.

Что понадобится для варки варенья

• Достаточное количество спелых и чистых фруктов или ягод

• Достаточное количество сахара/желирующего сахара или специальных смесей для варенья

• Большая кастрюля или миска

• Деревянная ложка
• Кухонные весы
• Таймер
• Чистые банки
• Шумовка для снятия пенки с варенья
• Половник
• Влажное кухонное полотенце
• Наклейки, содержащие практичную информацию: какое варенье в банке и когда оно было сварено.

Какую роль играет сахар При концентрации от 66 % сахар предотвращает рост бактерий и грибов. Он защищает варенье от порчи. При этом сахар делает аромат фруктов более интенсивным, а цвет более ярким.

Что такое желирующий сахар с маркировкой 1:1 и для чего он нужен

Желирующий сахар отвечает за хорошую консистенцию варенья и увеличивает его срок хранения. В зависимости от продуктов соотношение сахара и фруктов в каждом рецепте разное.

Желирующий сахар – это белый сахар, который содержит пектин и, как правило, небольшое количеств лимонной или винной кислоты. С его помощью мармелад быстрее застывает.
Одна часть фруктов (кислых) смешивается с одной частью желирующего сахара.

Что такое желирующий сахар с маркировками 2:1 и 3:1

При таких маркировках желирующего сахара фрукты составляют большую часть: на 1 кг фруктов нужно от 300 до 500 г желирующего сахара. Эти марки сахара содержат больше пектина и поэтому менее сладкие по вкусу. В нем меньше калорий. Такой сахар хорош для сладких фруктов.

Какую роль играет пектин

Пектин – это вяжущее вещество, которое отвечает за то, чтобы варенье, повидло и мармелад загустели. В естественном виде он содержится в разных фруктах и растениях. При этом более незрелые и кислые фрукты содержат больше пектина, чем зрелые и сладкие.

Какие еще есть желирующие средства

Кроме желирующего сахара есть и другие средства, которые помогут сделать мармелад или повидло более густыми. К таким средствам, например, относится желирующий порошок, состоящий из пектина, виноградного сахара и фруктовых кислот.
Существуют и растительные желирующие средства, такие как агар-агар (добывают из водорослей), яблочный пектин (из яблок) и т. д.

Как подготовить плоды, фрукты и ягоды для варки варенья

Для варенья старайтесь отбирать крепкие и целые плоды,

Фрукты и ягоды с пятнами, слегка помятые годятся только для компотов.

Сливы и вишни должны быть совершенно спелыми, а вот груши, персики, абрикосы, клубника и малина – лучше слегка недозрелыми, чтобы меньше разваривались.

Ягоды и плоды, предназначенные для варенья, лучше собирать в солнечную и сухую погоду, непосредственно в день варки.

Ягоды, снятые в дождь, содержат слишком много влаги, варенье получится водянистым, ягоды разварятся.

Клубника, сорванная с грядки утром, бывает сочнее и дольше сохраняется.

Если вы сами собираете ягоды для варенья, мойте их перед варкой как можно меньше. Купленные на рынке или в магазине фрукты промыть надо тщательнее, несколько раз меняя воду.

Клубнику и малину моют, не отрывая плодоножек, в дуршлаге с крупными отверстиями, затем выкладывают на сухую ткань или бумагу, высушивают и перебирают.

Для удаления личинок малину нужно погрузить в подсоленную воду (1 л воды, 20 г поваренной соли) на 10–15 минут. Когда личинки всплывут, снять их ложкой.

Черную смородину предварительно бланшируют: на 2–3 минуты опускают в кипящую воду, после чего охлаждают. Если этого не сделать, ягоды в готовом варенье получаются чересчур сухими.

Чтобы яблоки при варке варенья не потемнели, ломтики опускают в раствор поваренной соли (1 ст. ложка на 1 л воды), потом их бланшируют 3–5 мин и охлаждают.

Из черноплодной рябины варенье получается пресное. А если добавить яблоки (пятую часть веса) или лимонную кислоту (2 г на 1 кг ягод), или вместо воды использовать сок красной смородины (2,5 стакана на 1 кг), вкус варенья улучшится. Предварительно рябину бланшируют 3–5 мин.

При всех способах заготовки рябины (и лесной, и садовой) надо постараться максимально сохранить содержащиеся в ней витамины. Большое значение имеет время сбора. При созревании количество воды и дубильных веществ в плодах рябины уменьшается, она становится менее терпкой. В то же время количество сахара, кислоты и витамина С увеличивается. Поэтому собирать урожай следует как можно позже, после заморозков.

Ягоды, фрукты с твердой кожицей (крыжовник, груши, сливы), чтобы лучше впитался сироп, накалывают острой деревянной (из твердых пород дерева) палочкой.

Если вы любите экспериментировать, можно сварить варенье-ассорти из разных ягод и фруктов. Например, вишня, клубника, красная смородина и малина. Или яблоки с красной и черной смородиной; крыжовник с апельсиновыми корочками; яблоки с ежевикой.

Как подготовить банки для варенья

Надежнее всего закатать варенье в стерилизованные банки. Для стерилизации банки нужно подержать над паром в течение нескольких минут. Можно поставить на емкость с кипящей водой сетку и на нее ставить банки. После стерилизации банки нужно высушить.

Крышки следует прокипятить в питьевой (отфильтрованной) воде не менее 10 минут.

Но можно закрыть банки и обыкновенными пластмассовыми крышками, фольгой или пергаментом.

Хранить варенье, закрытое подобным образом, нужно при температуре 10–15 ˚С.

Сколько сахара класть в варенье

Чтобы приготовить вкусное варенье, важно выдержать правильные пропорции сахара и ягод.

В целом для приготовления варенья и джемов нужно от одного до двух килограммов сахара на каждый килограмм ягод или фруктов, в зависимости от их кислоты.

На 1 кг клубники или груш нужно 1 кг сахара.

На 1 кг малины, земляники, смородины, крыжовника, абрикосов, вишни, черешни, слив, яблок нужно 1,5 кг сахара.

На 1 кг рябины нужно 1,8 кг сахара.

Если вы варите варенье из сладких яблок или фруктов, добавьте четверть чайной ложки лимонной кислоты на 1 кг сахара, предварительно растворив ее в воде. Такое варенье не засахарится, сколько бы ни стояло.

Как варить варенье правильно

Варить варенье лучше всего в медном или алюминиевом тазу, в котором его можно оставить на более длительное время, чтобы ягоды лучше пропитались сиропом.

Подготовленные фрукты или ягоды выложите в таз, засыпьте сахаром и дайте постоять 2–3 часа, чтобы они пустили сок, а уже потом варите.

Существует два основных способа варки варенья – в один прием и методом многократной варки.

Если времени для домашних хлопот у вас немного, можно

сварить варенье максимально быстро – в один прием. После закипания варенье варят всего 5 минут, разливают в стерилизованные банки и закатывают прокипяченными крышками.

Получится не густое и приторно сладкое варенье темного цвета, а жидковатое, но красивое, ароматное и сохранившее натуральный вкус ягод.

Способом в один прием можно сварить варенье из земляники, вишни, черешни и сливы без косточек: сначала варят варенье на слабом, потом на сильном огне.

Но особо нежные ягоды – малину, ежевику, землянику, вишню, мелкие сливы, черешню с косточкой, смородину лучше варить в несколько приемов, с перерывами в 8-10 часов.

В первый раз ягоды только доводят до кипения и выдерживают какое-то время. Во второй раз варенье варят 10–15 минут и снова выдерживают.

И только в третий раз его доводят до готовности.

При многократной варке плоды сохраняют свою форму и объем и лучше пропитываются сахаром.

Некоторые хозяйки варят варенье с использованием сиропа. Для приготовления сиропа лучше подходит чистый белый сахар, который смешивают в нужной пропорции с водой в медном или эмалированном тазу. После этого таз ставят на огонь и помешивают содержимое деревянной ложкой, пока сахар полностью не растворится в воде. Образовавшуюся пену снимают шумовкой или ложкой.

Когда сироп будет готов, засыпают в него плоды и дают постоять 12 часов, затем на медленном огне нагревают его до появления пузырьков, снимают пенку и отставляют до полного охлаждения. Подобную процедуру нужно повторить два-три раза.

Варить варенье следует на умеренном огне, так как на большом плоды сморщиваются. Во время варки варенье нужно непрерывно помешивать ложкой – обязательно деревянной.

Пену, образующуюся в процессе варки, надо периодически снимать ложкой или шумовкой и собирать в глубокую тарелку. Это позволит легко слить обратно в таз сироп, оставшийся под пенкой. Пенка должна быть непременно удалена, иначе варенье может впоследствии закиснуть.

Чтобы ягоды в процессе варки варенья не сморщивались, надо через каждые 5–7 мин снимать таз на несколько минут с огня – кипение уменьшится и ягоды впитают сироп.

Иногда варка затягивается, варенье долго остается жидким. Так бывает, например, с вишневым вареньем.

Добавьте в него немного лимонного сока или чуть-чуть яблочного

желе, оно быстро загустеет.

Как определить готовность варенья

Готовность варенья определяют по ряду признаков.

• Плоды или ягоды не всплывают на поверхность, а равномерно распределяются в сиропе.

• Капля горячего сиропа, зажатая между пальцами, при быстром их разъединении образует тягучую нитку.

• Капля сиропа, налитая на блюдце, не расплывается, а сохраняет форму.

• Многие фрукты и ягоды (яблоки, айва, абрикосы, сливы) становятся прозрачными.

Хорошим, правильно сваренным, считается варенье, если форма ягод не изменилась, лишь темнее стал их цвет и сохранился аромат свежих плодов, а сироп получился красивым и прозрачным.

Когда варенье готово, его остужают. Накрывать остывающее варенье крышкой ни в коем случае нельзя.

Достаточно прикрыть его марлей или чистой (не газетной) бумагой.

Готовое и остывшее варенье следует раскладывать в сухие банки, следя при этом, чтобы ягоды и сироп распределялись равномерно.

Ни в коем случае не разливайте готовое варенье в банки, пока оно полностью не остынет. В горячем варенье ягоды и фрукты поднимутся наверх, сироп останется внизу. Да и портится такое варенье быстрее.

Варенье без сахара для диабетиков

Для тех, кому по состоянию здоровья нельзя употреблять сахар, можно сварить варенье на заменителе сахара – сахарине.

Но помните, что сахарин в 500 раз слаще сахара, и класть его надо в соответствующей пропорции.

Для яблочного повидла, например, потребуется всего 1 г сахарина на 2 л протертой яблочной массы. Сахарин добавляют перед концом варки. Горячее повидло герметически закрывают и хранят в прохладном месте.

На сахарине можно сварить джем из черной смородины, крыжовника, сливы с добавлением яблок.

Вместо сахарина можно класть и ксилит: для повидла – 325 г на 1 кг ягод, для джема – 650 г, в компот – 200–300 г на 1 л воды. Однако помните, что потребление ксилита в отличие от сахарина, который легко выводится из организма, ограничено и не должно превышать нормы, рекомендованной врачами.

Хранение варенья

Хранят варенье в сухом, прохладном помещении. Но если вы

выдержали правильные пропорции сахара и закатали банки металлическими крышками, то можно хранить варенье и в квартире или доме – в любом подходящем для этого месте.

Если варенье засахарилось, его выкладывают из банок в кастрюлю, добавляют 3 ст. ложки воды на 1 кг варенья, доводят на слабом огне до кипения и варят 5–8 мин, постоянно помешивая.

Горячее варенье раскладывают в банки, дают остыть и закупоривают. Однако и переваренное варенье может вновь засахариться.

Поэтому именно его используют в первую очередь.

Если на варенье появилась плесень – значит, либо оно плохо упаковано, либо хранится в слишком сыром помещении. Снимите плесень, варенье прокипятите, и поставьте в другое, более сухое место.

Забродившее варенье или варенье, которое начало закисать, надо немедленно переварить, добавив на 1 кг варенья 200 г сахара. Варенье при этом сильно пенится. Пену надо тут же снять, а варку прекратить. Когда варенье перестанет пениться, его в горячем виде разливают в банки, дают остыть и тщательно закупоривают.

Варенье, подвергнутое вторичной варке, лучше употреблять для приготовления киселей, начинок, сладких соусов.

Традиционные рецепты

Абрикосовое варенье

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Абрикосы обмыть водой, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп, залить им подготовленные абрикосы и в таком виде поставить на сутки для пропитывания плодов.

На другой день сироп слить, вторично его прокипятить, вновь залить им абрикосы и еще раз поставить на сутки.

На третий день в этом же сиропе абрикосы сварить до готовности, до тех пор, пока они не станут прозрачными.

Абрикосовое варенье с ядрышками из косточек

1 кг абрикосов, 1,5–2 стакана сахара, ядрышки из косточек абрикосов.

Абрикосы промыть в холодной воде, сделать надрезы, вынуть косточки. Косточки расколоть, ядра вставить в отверстия абрикосов. Сварить сироп. В миску положить уже готовые абрикосы с ядрами и залить их сиропом.

На следующий день слить сироп из миски, прокипятить, опять залить им абрикосы и дать постоять еще сутки.

И только на третий день абрикосы, которые лежали в сиропе,

надо сварить до готовности. В готовом виде абрикосы и сироп всегда прозрачны.

Абрикосовый конфитюр

1 кг абрикосов, 800 г сахара, 1 пачка ванилина, 2–3 капли лимонной эссенции или лимонного сока.

Порезать абрикосы пополам, удалить косточки. Положить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром с ванилью, закрыть крышкой, Оставить на ночь.

На следующий день добавить лимонную эссенцию и варить на маленьком огне, постоянно помешивая, пока не растворится весь сахар. После этого прибавить огонь и варить 15 мин, не перемешивая, но снимая иногда образовавшуюся пенку. Причем кипеть варенье должно не сильно, а медленно. Затем огонь снова убавить до минимума и варить до готовности, не забывая о пенке.

Готовность проверять так: налить немного сиропа на плоскую тарелку, так, чтобы образовалась большая капля.

Провести посередине сухой деревянной ложкой или другим концом ложки посередине капли так, чтобы провести черту и капля разделилась бы на 2 части. Если этого не произошло, и обе части слились, то следует продолжить варку. А если не сливаются и черта остается, то нужно отставить кастрюлю с огня.

В подготовленные банки разложить горячий конфитюр, герметично закрыть крышками и перевернуть банки вверх дном.

Абрикосовый конфитюр с бананами

750 г абрикосов, 250 г бананов, цедра 0,5 лимона, 1,1 кг сахара плюс еще 2 ст. л. сахара, 1 пакетик «Желефикс».

Абрикосы нарезать небольшими кусочками, бананы разрезать на дольки и смешать

с абрикосами, добавить лимонную цедру и все перемешать. Фрукты засыпать смесью «Желефикс» и 2 ст. л. сахара. Все тщательно перемешать, на сильном огне довести до кипения, засыпать 1,1 кг сахара, снова довести до кипения и варить при сильном кипении ровно 1 мин. Снять с огня, удалить пену и разложить в банки.

Апельсиновое варенье

1 кг апельсинов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Чтобы приготовить классическое апельсиновое варенье, нужно разрезать апельсины пополам, предварительно срезав горбушки. Затем нарезать половинки на мелкие кубики или дольки.

Обязательно удалить косточки, иначе апельсиновое варенье будет горчить! Приготовить сироп из сахара и воды, положить в него нарезанные апельсины и варить 1,5–2 часа на слабом огне до загустения, до кипения не доводить.

Апельсиновый джем с корицей

1 кг апельсинов, 1 кг сахара, 1 палочка корицы, 1 л воды, сок и кожура 2 лимонов.

Тонким ножом снять цедру с апельсинов, разрезать каждый апельсин на 8 частей, засыпать сахаром и выдержать до образования сока, после чего сразу добавить сок лимона.

Воду вскипятить с кожурой лимона, пока она не станет мягкой, после чего цедру лимона удалить, добавить апельсины, корицу и варить несколько часов, пока джем не загустеет и не уменьшится в объеме вдвое.

Незадолго до окончания варки добавить 4–5 щепоток измельченной в блендере цедры апельсина.

Айвовое варенье

1 кг айвы, 1,5 кг сахара.

Айву очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину, нарезать ломтиками или дольками, положить их в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрывала айву, и сварить до мягкости. После этого айву вынуть шумовкой, а отвар процедить.

В таз для варенья положить сахар, влить 1,5 стакана отвара, полученного при варке айвы, и приготовить сироп.

В кипящий сироп положить подготовленную айву, дать сиропу раза два вскипеть и продолжать варку на слабом огне до тех пор, пока айва не сделается прозрачной.

На заметку: варенье из айвы получится более вкусным и ароматным, если сначала сварить снятую с айвы шкурку, а на полученном отваре сварить сам плод, нарезанный ломтиками или дольками.

Алычевое варенье

1 кг алычи, 1,2 кг сахара, 1–1,5 стакана воды.

Плоды алычи перебрать, промыть, наколоть, залить теплым сиропом, сваренным из воды и сахара, и оставить на сутки.

На другой день сироп слить, вторично прокипятить в течение 15–20 мин, а затем, слегка остудив его, вновь залить сиропом плоды и снова оставить на сутки.

На третий день на слабом огне варенье варить до готовности, периодически снимая пенку.

Готовое варенье остудить, разложить по стеклянным банкам и закрыть крышками. Хранить в сухом прохладном месте.

Брусничное варенье с пряностями и лимонной цедрой

1 кг брусники, 0,5 кг сахара, 1 палочка корицы, 3 шт. гвоздики.

Перебранную бруснику положить в миску, залить кипящей водой, перемешать, тотчас же откинуть на решето и дать стечь воде.

Затем бруснику положить в таз для варенья, засыпать сахаром, добавить 0,5 стакана воды, положить кусочек корицы, 3 шт. гвоздики, немного лимонной цедры и варить до готовности в один прием.

Вишневое варенье без косточек

(Вариант 1)

1 кг вишни, 1,5 кг сахара, 0,75 стакана воды.

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, удалить косточки. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду, размешать и дать вскипеть. В горячий сироп положить ягоды и варить до готовности.

Вишневое варенье с косточками

(Вариант 2)

1 кг вишни, 2 кг сахара, 250 мл воды, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Вишню засыпать сахаром, залить водой и выдержать 4–5 часов. Затем варить сначала на сильном, а затем на слабом огне, снимая пену. За 3–4 мин до конца варки добавить лимонную кислоту. Чтобы плоды полностью пропитались сахарным сиропом, готовое варенье выдержать 7–8 часов. Остывшее варенье разложить в чистые и сухие банки.

Вишневый конфитюр

1 кг вишни, 1 кг сахара плюс 2 ст. л. сахара, 1 пакетики «Желефикс».

Подготовленные вишни очистить от косточек, добавить 2 ст. л. сахара и «Желфикс», тщательно перемешать и на сильном огне довести до кипения.

Затем добавить 1 кг сахара, и варить, постоянно помешивая, до закипания.

После закипания варить ровно 1 мин, снять с огня, тщательно удалить пенку и разложить в банки.

Виноградное варенье

1 кг винограда, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды, 1 пакетик ванилина.

Подготовленные ягоды в течение 2 мин бланшировать в воде при 80 °С, охладить, залить кипящим сахарным сиропом, варить 20 мин на умеренном огне и отставить на 8 часов.

Затем, снимая пенку, варить еще 40 мин на слабом огне.

После этого виноград откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь и разложить ягоды в банки.

Уварить сироп в течение 15 мин, добавив в конце ванилин, и горячим залить разложенные в банки ягоды.

Дать остыть и закрыть крышками.

На заметку: для виноградного варенья пригодны слегка

недоспелые ягоды с плотной мякотью. Их нужно осторожно оборвать с кистей, удалить плодоножки, а также поврежденные плоды.

Грушевое варенье

1 кг груш, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Крепкие, неперезрелые груши очистить от кожицы, разрезать на дольки (удалив сердцевину), положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла груши, и варить, пока они не станут мягкими.

В посуду для варки варенья положить сахар, залить 2 стаканами отвара, полученного при варке груш, размешать и дать вскипеть.

В горячий сироп опустить приготовленные груши и при слабом кипении варить до готовности.

Варенье из дыни

1 кг очищенной мякоти дыни, 1,5–2 кг сахара, 2 стакана воды.

С полуспелой дыни срезать корку, дыню разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, а мякоть нарезать небольшими кубиками.

Подготовленную дыню засыпать сахаром и поставить на 2 часа в холодное место. Из оставшегося сахара сварить сироп и залить подготовленную дыню.

На другой день сироп слить, вторично прокипятить и снова залить дыню.

На третий день в этом же сиропе сварить дыню до готовности.

Земляничное варенье

1 кг земляники, 1 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Землянику осторожно перебрать, чтобы не помять ягоды, удалить веточки, листочки и незрелые ягоды. Приготовить сироп из сахара и воды, снять с огня и осторожно опустить в сироп ягоды.

Таз слегка встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, вновь поставить на огонь, дать вскипеть, снять пенку и варить на слабом огне до готовности.

Клубничное варенье

1 кг клубники, 0,5 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Клубнику перебрать, отделяя стебельки вместе с чашечками. Приготовить сироп из сахара и воды, снять с огня и опустить в сироп ягоды.

Посуду осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и на слабом огне варить до готовности.

На заметку: если ягоды клубники очень сочны, надо перед варкой положить их на блюдо, засыпать половиной количества

сахара, взятого для варки, и поставить на 5–6 часов в прохладное место. После этого слить образовавшийся сок, добавить в него остальное количество сахара и сварить сироп без добавления воды.

Клубничное варенье-пятиминутка

1 кг клубники, 0,7 кг сахара.

Клубнику помыть. Чтобы ягоды подсохли, положить их на чистую ткань и аккуратно удалить листики и плодоножки.

Затем переложить ягоды в глубокую кастрюлю, пересыпая сахаром, и поставить, как минимум – на ночь, как максимум – на сутки, в холодильник.

На следующий день поставить емкость с клубникой на плиту, на средний огонь, дать закипеть, снять пенку, и, не уменьшая огонь, кипятить ровно 5 мин.

Готовое варенье горячим разлить по банкам и закатать крышками.

Перевернуть банки вверх дном, накрыть полотенцем и дать остыть.

Хранить в прохладном месте.

На заметку: чтобы ягоды клубники в варенье остались целыми, старайтесь не варить сразу больше 2 кг ягод. Количества сахара для пятиминутки берется по вкусу, но не менее 300 г на 1 кг клубники.

Клубничный джем

1 кг клубники, 1 кг сахара, 1 пакетик ванилина (по желанию).

Клубнику промыть, очистить от хвостиков, засыпать сахаром и оставить на ночь. Затем измельчить клубнику блендером, поставить на плиту и проварить на среднем огне 30 мин.

Через 5 часов повторить эту процедуру и так сделать трижды, чтобы джем получился густым и насыщенным. Не забывать снимать пенки.

Последний раз проварить джем до загустения (капля должна держать форму и не растекаться), разлить в стерилизованные баночки и закатать.

Клюквенное варенье с яблоками и орехами

1 кг клюквы, 1 кг антоновки, 1 стакан ядер грецких орехов, 2,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Перебранную и промытую клюкву положить в кастрюлю, влить 0,5 стакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. После этого ягоды размять и протереть сквозь волосяное сито.

В таз для варенья засыпать сахар, добавить 1 стакан воды, сварить сироп, положить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевины и нарезанные дольками яблоки, ядра грецких орехов

и варить, примерно, около часа.

Готовое варенье охладить и разлить по стерилизованным банкам.

Клюквенный джем

3 стакана клюквы (свежей или замороженной), 1 стакан сахара, 0,5 стакана апельсинового сока, 0,5 стакана воды.

Сок, воду и сахар довести до кипения и прокипятить 2 мин.

Добавить клюкву, вновь довести до кипения и варить 5 мин.

Ягоды можно сразу смешать с сахаром и соком и вместе довести до кипения, тогда клюква лучше разварится и джем получится гуще.

Горячий джем переложить в стерилизованные баночки.

Варенье из крыжовника

1 кг крыжовника, 6 стаканов сахара, 5 стаканов воды, 20 шт. вишневых листьев.

У ягод крыжовника удалить плодоножку и срезать ножом (из нержавеющей стали) верхушку вместе с чашелистиком. Из мест среза извлечь семена и положить ягоды в холодную воду на 24 ч для вымачивания, чтобы из них вышла часть кислоты, от которой при варке ягоды побуреют.

Мелкие ягоды можно наколоть, не удаляя семян.

В кипяченую воду, предназначенную для сиропа, положить горстку вишневых листьев. Через час, когда вода позеленеет, процедить воду и на ее основе приготовить сахарный сироп.

Охладить сироп до 60–70 °С и залить им предварительно вымоченные ягоды. Если ягоды всплывут вверх, прижать их в сиропе крышкой и оставить на 8—12 часов.

Затем варить ягоды в сиропе почти до кипения и быстро охладить.

Повторить эту процедуру еще 2–3 раза с 10—12-часовым выстаиванием.

Готовое варенье охладить и разлить по стерилизованным банкам.

Варенье из лимонов

1 кг лимонов, 1,5 стакана сахара, 2 стакана воды.

Срезать с лимонов цедру, опустить их на 20 мин в кипяток, затем промыть холодной водой и нарезать дольками, осторожно удалив зерна.

В тазу для варенья приготовить густой сироп из воды и сахара, положить в него подготовленные лимоны, довести до кипения и снять с огня. Через час остывший сироп слить в отдельную посуду, прокипятить 10–15 мин на медленном огне и опять залить им лимоны. Через час сироп снова слить, еще раз прокипятить в течение 10–15 мин, залить лимоны горячим

сиропом и варить 15–20 мин до полной готовности варенья. Готовое варенье охладить и разложить в стерилизованные баночки.

Малиновое варенье

(Вариант 1)

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину перебрать, удалить сердцевину с чашелистиками, уложить ягоды на блюдо, засыпать половиной количества сахара, взятого для варки, и поставить на 5–6 часов в холодное место. Из образовавшегося на блюде сока и сахара сварить сироп и немного охладить. В готовый сироп положить малину, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды снова погрузились в сироп, и снова поставить варить до нужной густоты.

Малиновое варенье

(Вариант 2)

1 кг малины, 1,45 кг сахара.

Ягоды послойно пересыпать сахаром и поставить на 8 часов в холодильник, чтобы появился сок.

Затем поставить емкость с малиной на слабый огонь, пока весь сахар не растворится, после чего варить в течение 20 мин. Готовое варенье охладить и разлить по стерилизованным банкам.

Малиновое варенье

(Вариант 3)

1 кг малины, 2 кг сахара, 2 ч. л. лимонной кислоты, 4 стакана воды.

В тазу для варки варенья смешать малину, воду и сахар. Варить на слабом огне до готовности. Важно следить, чтобы ягоды не подгорели: снимать емкость с огня и периодически перемешивать содержимое круговыми движениями.

Когда малиновое варенье будет почти готово, добавить в него лимонную кислоту.

Варенье из ревеня

1 кг ревеня, 1 кг сахара, 100 г вишневых листьев, 200 г воды.

Молодые черешки ревеня промыть и нарезать кусочками, длина которых должна быть равна ширине черешков.

Из сахарного песка и 1 стакана воды сварить сироп, добавив в него 50 г (горсть) вишневых листьев. Когда сахарный песок полностью растворится, вишневые листья необходимо вынуть, а кипящим сиропом залить подготовленные кусочки ревеня.

Остудив массу, добавить в нее 50 г свежих вишневых листьев, нагреть до кипения и варить до готовности, пока черешки не станут прозрачными, а сироп густым.

Горячее варенье расфасовать в стерильные банки и закатать.

Джем из ревеня с имбирем и мятой

1 кг ревеня, 0,75 стакана воды, сок 1 лимона, 1 корень имбиря (5 см), 750 г сахара, 60 г цукатов имбиря, 2 ст. л. мелко нарезанной свежей мяты.

Ревень очистить и нарезать полосками длиной 1 см. Положить в кастрюлю, добавить лимонный сок и воду (не наливайте больше, чем указано в рецепте – ревень дает сок) и довести до кипения.

Свежий имбирь разрезать на 5 кусочков. Добавить в джем. Варить, часто помешивая, пока ревень не станет мягким. Затем имбирь вынуть.

Добавить сахар и перемешивать до его полного растворения. Еще раз довести смесь до кипения. Убавить огонь, варить до загустения, постоянно помешивая и удаляя пену по необходимости.

Добавить мелко нарезанные цукаты и свежую мяту. Перемешать, переложить в стерилизованные нагретые банки. Закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть.

Джем из ревеня с апельсиновым соком и цедрой

1 кг свежего ревеня, 2 стакана сахара, 2 ч. л. тертой апельсиновой цедры, 0,33 стакана свежевыжатого апельсинового сока, 0,5 стакана воды.

В кастрюле смешать нарезанный кусочками ревень, сахар, апельсиновую цедру, апельсиновый сок и воду.

Довести до кипения, затем убавить огонь и варить на среднем огне в течение 45 мин или до загустения, периодически помешивая.

Когда джем остынет, он станет более густым.

Переложить готовый джем в горячие стерильные банки и закрыть крышками.

Хранить в холодильнике.

Варенье из целых слив

1 кг слив, 1 кг сахара, 400 мл воды.

Сливы рассортировать по степени зрелости и, удалив плодоножки и поврежденные плоды, промыть.

Дать воде стечь, сливы уложить в дуршлаг и бланшировать в воде, нагретой до 85 °С, в течение 3–5 мин, после чего сразу окунуть в холодную воду.

После бланширования сливы наколоть деревянными шпажками, залить горячим (температура 75–80 °С) сахарным сиропом, сваренным из 600 г сахара и 400 г воды, и выдержать в течение 8 часов.

Сахар, оставшийся после приготовления сиропа, разделить на четыре части.

Варенье из целых слив варить в четыре приема, выстаивая

между варками по 8 часов и добавляя перед каждой варкой по одной части оставшегося сахара.

Варенье из слив без косточек

1 кг слив, 1 кг сахара, 400 мл воды.

Для такого варенья следует отбирать сливы с легко отделяющейся косточкой.

После сортировки слив по степени зрелости удалить плодоножки. Плоды промыть, дать воде стечь. Разделить сливы на половинки и удалить косточки.

Подготовленные половинки залить горячим (температура 75–80 °С) сахарным сиропом, сваренным из 600 г сахара и 400 г воды.

Варенье варить в три приема, выстаивая между варками по 8 часов.

Процесс приготовления такой же, как при варке варенья из слив с косточками, описанный в предыдущем рецепте.

Сливовый джем

1 кг слив, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Сливы помыть, подготовить, разделить на половинки, удалить косточки, положить в кастрюлю и залить водой.

Подогревать до полного размягчения сливы, затем протереть через сито, добавить в полученную массу сахар и варить до готовности.

Горячим разложить в стерилизованные банки и закупорить.

Варенье из желтых слив

1 кг желтых слив, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Не совсем зрелые желтые сливы обмыть, проколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпажкой и положить в кастрюлю.

В таз для варенья положить сахар, добавить воду, размешать и сварить сироп. Горячим сиропом залить подготовленные сливы и в таком виде оставить на сутки. На второй день сироп слить, прокипятить и вторично залить сливы.

На третий день в том же сиропе сварить сливовое варенье до готовности.

Варенье-пятиминутка из черной смородины

(Вариант 1)

1 кг смородины, 1,3–1,5 кг сахара, 1,3–1,5 стакана воды.

Отобрать только спелые и крупные ягоды, промыть их холодной водой, удалить плодоножки и сухие чашечки цветков, бланшировать 2–3 мин в кипящей или 3–5 мин в горячей (90–95 °С) воде.

Подготовленные ягоды опустить в горячий сахарный сироп, довести до кипения и кипятить 5 мин.

Готовое варенье расфасовать в подготовленные банки и закупорить прокипяченными крышками.

Варенье из черной смородины

(Вариант 2)

1 кг смородины, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Отобрать только спелые и крупные ягоды, промыть их холодной водой, удалить плодоножки и сухие чашечки цветков, бланшировать 2–3 мин в кипящей или 3–5 мин в горячей (90–95 °С) воде.

Подготовленные ягоды залить сахарным сиропом и варить до готовности, периодически снимая с огня для удаления образовавшейся пенки.

Готовое варенье остудить и разлить в банки.

Варенье из черной смородины

(ВАРИАНТ 3)

1 кг смородины, 1,5 кг сахара.

Отобрать только спелые и крупные ягоды, промыть их холодной водой, удалить плодоножки и сухие чашечки цветков, бланшировать 2–3 мин в кипящей или 3–5 мин в горячей (90–95 °С) воде.

Бланшированные ягоды засыпать сахаром и оставить на 6–8 часов в холодном месте, затем слить выделившийся сок, довести до кипения и опустить в него ягоды.

Варить в два приема: сначала кипятить 10 мин, дать постоять 5–6 часов, а затем варить до готовности. Дать остыть и разложить в банки.

Варенье из черной смородины

(Вариант 4)

1 кг смородины, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Отобрать только спелые и крупные ягоды, промыть их холодной водой, удалить плодоножки и сухие чашечки цветков, бланшировать 2–3 мин в кипящей или 3–5 мин в горячей (90–95 °С) воде.

Подготовленные ягоды положить в густой кипящий сахарный сироп и варить 30 мин.

Затем снять с огня, дать постоять 6–8 часов и после этого варить до готовности. Дать остыть и разложить по банкам.

Яблочное варенье

1 кг яблок, 1 кг сахара, 0,75 стакана воды.

Яблоки очистить от кожицы, нарезать дольками и удалить сердцевину. Приготовить сахарный сироп, в который положить яблоки и варить их до тех пор, пока они не станут прозрачными.

На заметку: для аромата в некоторые сорта яблок в конце варки можно добавить немного ванилина, апельсиновой или

лимонной цедры. Кроме того, при варке варенья из сладких сортов яблок рекомендуется добавлять клюкву (на 1 кг яблок – 1 стакан клюквы).

Яблочный джем

1 кг яблок, 600 г сахара, 0,5 пакетика ванилина, 3–5 шт. гвоздики,

0,5 стакана воды.

Яблоки вымыть, нарезать их на четвертинки, удалить косточки и вырезать все подпорченные места. Кожицу с яблок можно не срезать.

В кастрюле для варки варенья смешать нарезанные яблоки с сахарным песком, налить воду, перемешать и варить на маленьком огне.

Как только сахар растворится и яблоки пустят сок, уменьшить огонь и варить яблочный джем на рассекателе, иначе он может пригореть.

Варится яблочный джем несколько часов.

Готовность джема определяется так: нанести каплю джема на блюдце, если она не течет и сразу застывает, то джем готов.

Посмотреть, хорошо ли уварился джем и достаточно ли он загустел (при этом надо иметь в виду, что после остывания он еще немного загустеет). В самом конце добавить в джем для улучшения вкуса ванилин и гвоздику.

Теплый яблочный джем разложить в чисто вымытые баночки с завинчивающимися крышками. Накладывать его до самого верха, чтобы в банке не оставалось воздуха, и сразу же завинтить крышки.

Когда джем остынет, крышки «затянутся» еще плотнее. Хранить яблочный джем в холодильнике.

На заметку: для приготовления джема и повидла требуется меньше сахара, чем для варенья.

Яблочное повидло

1 кг яблок, 500–700 г сахара, 100 мл воды.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, удалить косточки и червоточины, нарезать на дольки

Чищеные яблочные дольки сложить в кастрюлю, налить 100 мл воды и поставить на огонь, прикрыв крышкой.

Если яблоки раньше не разварились в пюре, то варить их следует до мягкости. Это может занять до 20–30 мин.

Готовое яблочное пюре измельчить блендером.

Затем добавить сахар и поставить на маленький огонь выпаривать яблочное повидло в течении 40–60 мин, до получения консистенции, которая вам нравится. В принципе, можно выпаривать яблоки и дольше часа.

Во время варки повидло следует регулярно помешивать, желательно деревянной лопаткой.

Готовое повидло разлить по стерильным банкам.

Экзотические рецепты

Оригинальное варенье-загадка из вишни с морковью

1 кг вишни, 0,5 кг моркови, 1,3 кг сахара, 0,5 лимона.

Вишню помыть, осушить, удалить косточки и засыпать ее половиной нормы сахара, указанной в ингредиентах.

Когда вишня даст сок, слить его и сварить с ним сироп с добавлением оставшейся половины сахара, немного остудить, затем опустить туда вишню и морковь, предварительно очищенную и нарезанную кружочками.

Добавить половинку лимона, нарезанного полукольцами вместе с цедрой.

Довести все это до кипения, поварить 2–3 мин и выключить.

Следующие три дня раз в день доводить варенье до кипения, снимать пену и через 2–3 мин выключать.

Готовое варенье разлить по стерилизованным баночкам.

На заметку: это варенье может стать загадкой для ваших гостей, поскольку морковь так пропитывается сиропом вишни и ароматом лимона, что невозможно будет определить какой это фрукт (овощ).

Банановое варенье

2 кг бананов, 1 кг сахара.

Очистить бананы от кожуры, нарезать кружками, сложить в эмалированный таз. Засыпать все сахаром, перемешать и оставить на 30 мин.

Затем поставить варить бананы на медленном огне. Варить около часа, периодически помешивая.

Готовое варенье разлить в стерилизованные банки, укупорить и поставить на ровную поверхность вверх дном, пока оно полностью не остынет.

Варенье из лепестков роз

0,5 кг розовых лепестков, 1,2 кг сахара, 2 лимона, 1 стакан воды.

Для варенья подойдут распустившиеся бутоны розовых и красных роз (можно шиповника). Удалить с лепестков нижнюю белую часть и поместить их в дуршлаг. Обдать лепестки кипятком, затем сразу поместить дуршлаг в холодную воду. Эту процедуру повторить еще два раза.

Сцедить с лепестков воду и отжать их.

Выдавить сок из двух лимонов, добавить в него 200 г сахара, залить лепестки и оставить на 6 часов настояться.

Из оставшегося килограмма сахара и стакана воды сварить

густой сироп. Опустить в сироп лепестки роз и варить около 20 мин.

Когда лепестки станут мягкими и не будут всплывать на поверхность, варенье можно снимать с огня.

Останется только остудить его и разлить в стерилизованные банки.

Варенье из зеленых грецких орехов с пряностями

1 кг зеленых грецких орехов, 1 кг сахара, 500 мл воды, 25 шт. гвоздики, 5 кусочков корицы.

Молодые орехи, которые еще не успели затвердеть и их можно проколоть спичкой, очистить от плодоножек и тщательно промыть. Срезать с них зеленую кожицу до белой мякоти.

Положить подготовленные орехи в кастрюлю и залить кипятком так, чтобы его уровень был на 3 см выше уровня орехов. Когда вода остынет, ее нужно слить и замочить в ней гвоздику и корицу (по отдельности), для чего поставить посуду на очень маленький огонь и подогревать, пока гвоздика и корица не размокнут. Затем вынуть пряности и разрезать их: гвоздику – на три части вдоль, а корицу – полосками по 2 см.

Орехи наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой и вставить в проколы кусочки гвоздики и корицы попеременно.

Жидкость, в которой готовились пряности, использовать для приготовления сахарного сиропа. После пятиминутного кипячения сиропа залить им орехи и оставить до следующего дня.

На следующий день слить сироп и снова варить его, пока не загустеет, после чего залить в орехи. Эту процедуру необходимо повторять до тех пор, пока постоявший с орехами сироп не станет густым. Дошедшее до нужной консистенции варенье довести до кипения и расфасовать в банки.

Варенье из арбузных корок

1 кг арбузных корок, 1,2 кг сахара, 2 л воды, 1 ч. л. соды.

Срезать внешнюю зеленую кожуру с арбузных корок и тщательно их промыть. Белую мякоть нарезать небольшими кубиками или соломкой, обычным или фигурным ножом – как больше нравится. Каждый получившийся кубик проколоть вилкой.

Соду растворить в 1 стакане горячей воды. Сложить корки в кастрюлю и залить их водой с растворенной содой, после чего добавить туда же еще 5 стаканов воды, перемешать и оставить на 3–4 часа.

Затем слить воду, хорошо промыть корки, залить чистой водой, оставить на 30 мин, после чего повторить эту процедуру еще раз.

Корки должны полностью избавиться от соды.

Для приготовления сиропа в большую чистую кастрюлю высыпать 600 г сахара, залить 3 стаканами воды и размешать.

Довести сироп до кипения, после чего положить в него арбузные кубики. Варить на среднем огне, периодически помешивая.

Через 20 мин снять кастрюлю с огня и оставить варенье на 8—10 часов, чтобы оно настоялось.

Далее снова поставить емкость с вареньем на огонь и высыпать оставшиеся 600 г сахара, довести до кипения и варить еще около 30 мин. После чего варенье должно постоять еще 8—10 часов.

Отстоявшееся варенье в последний раз довести до кипения и варить 30 мин.

Снять варенье с огня и оставить выстояться еще на 10 часов. Холодное варенье разложить по банкам, при этом сироп должен полностью покрывать нарезанные арбузные корки. Банки закрыть и поставить на хранение в прохладном месте.

На заметку: при желании можно добавить в него ванильный сахар, цедру или сок 1 лимона по вкусу.

Облепиховое варенье с яблоками

1 кг яблок, 1 кг ягод облепихи (либо другое количество в равных пропорциях).

Плоды облепихи перебрать, обрезать плодоножки, тщательно промыть и высушить на чистом кухонном полотенце.

Ягоды протереть через мелкое сито и засыпать сахаром.

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину и тушить в кастрюле с небольшим количеством воды (меньше стакана) не дольше 10–15 мин.

Яблоки станут мягкими, после чего их тоже нужно протереть через сито, либо измельчить любым другим способом.

Оба получившихся пюре смешать, поставить емкость на медленный огонь и нагревать примерно до 70 °С.

В подготовленные литровые банки (они должны быть горячими и сухими) разложить варенье, прикрыть крышками и стерилизовать 20–30 мин.

Если используются банки большего объема, время стерилизации соответственно увеличивается.

Готовый продукт закатать крышками и поставить на хранение.

Варенье из жимолости

(Вариант 1)

1 кг ягод жимолости, 1 кг сахара, лимонная кислота (из расчета 1 г лимонной

кислоты на 1 кг варенья).

Промытые ягоды засыпать сахаром и оставить на несколько часов, чтобы они пропитались и пустили сок.

Поставить таз с ягодами на плиту и варить на медленном огне в течение 5 часов, периодически помешивая.

Варенье снять с огня и оставить настаиваться на 6–8 часов.

Затем снова поставить на огонь и варить до готовности – ягоды перестанут всплывать на поверхность. В конце варки добавить лимонную кислоту для предотвращения засахаривания.

Варенье из жимолости

(Вариант 2)

1 кг ягод жимолости, 1,5 кг сахара.

Промытые ягоды жимолости перемешать с сахаром и измельчить в мясорубке или при помощи блендера.

Полученную массу поставить на огонь и прогреть до полного растворения сахара. Готовое варенье разлить в стерилизованные банки. Хранить в прохладном месте.

Варение из кишмиша

1 кг кишмиша, 2 кг сахара.

Засыпать ягоды сахаром и выдержать в прохладном месте 2–4 дня (до выделения сока), после чего варить до готовности на малом огне в один прием.

Варенье из барбариса

1 кг ягод барбариса, 6 стаканов сахара, 2 стакана воды, ванилин по вкусу.

Перебранные, с удаленными зернами ягоды барбариса вымочить в холодной воде 5–7 ч.

Процедить, осушить и варить в сахарном сиропе средней густоты на сильном огне (иначе ягоды теряют окраску) до прозрачности и полного погружения ягод.

В конце варки можно добавить ванилин. Готовность варенья определить пробной каплей сиропа, которая держится на блюдечке «пуговкой», т. е. не расплывается.

Варенье горячим быстро перелить в стерилизованные стеклянные банки и закатать крышками.

На заметку: для приготовления варенья барбарис собирают с середины сентября до середины октября.

Ягоды, собранные позже, теряют окраску и сильно разваривaются.

Оздоровительные рецепты

Вишня в сахаре

1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Хорошо созревшую вишню тщательно промыть, удалить косточки и уложить в сухие стеклянные банки рядами. Каждый

ряд надо пересыпать сахаром. Поставить на несколько часов холодное место. Когда объем вишни в банке уменьшится из-за растворения сахара в соке, банки дополнить вишней с сахаром и укупорить.

На заметку: хранить лучше в холодильнике.

Витамин из клубники

1 кг клубники, 1 кг сахара.

Вымытую и высушенную клубнику очистить от плодоножек и растолочь в эмалированной емкости, подсыпая постепенно сахар.

При измельчении должна получиться не сплошная каша, а масса с небольшими кусочками.

Смесь оставить на час, чтобы сахар полностью растворился, не забывая при этом постоянно помешивать ее деревянной лопаткой, чтобы консистенция витамина была однородной.

Перелить витамин в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Свежая черника в сахаре

1 кг черники, 1,5 кг сахара.

Ягоды перебрать, промыть, удалить плодоножки, пересыпать половиной нормы сахара, разложить по стерилизованным банкам и снова засыпать сахаром, чтобы ягод не было видно.

Когда ягоды осядут и появится сироп, добавить еще сахарного песка.

Сахар на поверхности должен оставаться все время сухим. Наполненные банки закрыть пергаментной бумагой и плотно перевязать шпагатом.

Хранить в холодильнике.

Витамин из черной смородины

1 кг черной смородины, 1 кг сахара.

Помытые и просушенные ягоды черной смородины пропустить через мясорубку или измельчить блендером.

Всыпать сахар, тщательно перемешать деревянной лопаткой и дать немного постоять до полного растворения сахара.

Затем еще раз перемешать и разложить по стерилизованным банкам.

Хранить в холодильнике.

На заметку: если вы приготовите этот витамин в пропорции 1:2 (на 1 кг черной смородины 2 кг сахара), то его можно будет хранить в помещении, в любом встроенном шкафчике.

Клюква с сахаром

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Клюкву пропустить через мясорубку или измельчить блендером, смешать с сахаром, тщательно перемешать и разложить по стерилизованным банкам, присыпав сверху

сахаром.

Рецепты варенья из овощей

Варенье из моркови

1 кг моркови, 1 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты, ванильный сахар по вкусу.

Собранную морковь тщательно вымыть, очистить и мелко нарезать.

Подготовленную морковь засыпать сахаром и оставить на сутки, затем добавить 2–3 ст. ложки воды и варить до готовности.

Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту и щепотку ванильного сахара.

Варенье из огурцов

1 кг огурцов, 600 г сахара, сок и цедра 2 лимонов, 1 небольшой пучок мяты.

Мяту измельчить. Огурцы очистить от кожуры, разрезать вдоль пополам и удалить ложкой семена. Мякоть нарезать тонкими дольками, переложить в кастрюлю с толстым дном, добавить мяту, сахар, цедру и сок лимонов. Оставить на 2–3 часа.

Затем довести до кипения на среднем огне и варить, пока варенье не приобретет консистенцию карамели, этот процесс займет примерно 30 мин.

Переложить варенье в баночки с герметичными крышками, закрыть и стерилизовать 20 мин.

Варенье из кабачков с лимонами и апельсинами

3 кг молодых кабачков, 2,5 кг сахара, 1,5 кг апельсинов, 2 лимона.

Промыть овощи и фрукты проточной водой. Очистить кабачки, лимоны и апельсины от кожуры и семян. Кабачки натереть на крупной терке.

Апельсиновые и лимонные дольки пропустить через мясорубку или блендер.

Смешать овощное и фруктовое пюре в большой кастрюле. Затем высыпать сахарный песок и перемешать.

После этого поставить смесь на плиту и довести до кипения. Варить варенье 1 час с момента закипания на медленном огне, помешивая.

Снять с плиты и оставить до полного остывания. Далее снова повторить процедуру варки варенья еще ровно 1 час.

После этого разлить варенье по банкам и укупорить крышками (капроновыми или металлическими).

На заметку: если вы хотите получить из этих продуктов джем с более однородной консистенцией, то вместо терки и мясорубки при измельчении продуктов используйте блендер.

Варенье из зеленых помидоров

1 кг зеленых помидоров, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1 пакетик ванилина.

Плотные зеленые помидоры вымыть, разрезать пополам (если крупные – на большее количество частей) и ложкой удалить семена и сок.

Опустить подготовленные помидоры в кипяток и бланшировать 5—10 мин, чтобы помидоры стали мягкими.

Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой.

Сварить сахарный сироп из воды и сахара, опустить в него помидоры и довести до кипения.

Снять заготовку с огня и дать настояться 5–6 часов, снова поставить на огонь и варить 10 мин после закипания на небольшом огне.

Постоянно снимать пенку, если она будет образовываться. И вновь дать настояться. Повторить процедуру еще два раза, при последней варке добавить ваниль.

Готовое варенье разлить в подготовленные чистые банки.

Варенье из зеленых помидоров с грецкими орехами

1 кг мелких зеленых помидоров, 1,5 кг сахара, 300 г ядер грецких орехов, 1,5 стакана воды.

Помидоры вымыть, срезав небольшую часть со стороны плодоножки, удалить семена и сок. Орехи измельчить в блендере, но не до состояния муки. Помидоры бланшировать

5—10 мин, затем отбросить на дуршлаг, обдать кипятком. Начинить размягченные помидоры орехами. Приготовить сахарный сироп и залить им помидоры с начинкой. Оставить заготовку на сутки, затем сироп слить, прокипятить его 10 мин и вновь залить помидоры

горячим сиропом. Отставить на 8 часов. Повторить процедуру еще два раза. Последний раз варить до готовности – капля варенья не должна расплываться. Готовое варенье горячим разлить в подготовленные чистые банки.

Варенье из тыквы

1 кг очищенной мякоти тыквы, 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Сварить сироп из сахара и воды. Очищенную от кожуры и семян тыкву нарезать кубиками величиной в 1 см, залить горячим сиропом и варить на медленном огне до готовности. Разлить по банкам и закатать.

Готовое варенье должно иметь темно-янтарный цвет.

Варенье из тыквы с лимоном и апельсином

1 кг тыквы, 1 лимон, 1 апельсин, 800 г сахара.

Очищенную тыкву нарезать кубиками, лимон очистить от семян и нарезать вместе с кожурой. Апельсин очистить и нарезать мелкими кусочками, удаляя семена. Все смешать, пересыпать

сахаром и оставить на ночь.

Затем поставить емкость на огонь и варить на медленном огне до загустения примерно 30–40 мин.

Разложить в горячем виде по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть донышком вверх и укутать.

Варенье из тыквы с курагой

1 кг тыквы, 300 г кураги, 500 г сахара.

Очищенную от кожицы и семян тыкву натереть на крупной терке.

Курагу тщательно вымыть и нарезать тонкой соломкой.

Перемешать тыкву и курагу с сахаром, дождаться, пока выделится сок и поставить на огонь.

Довести до кипения, помешивая, и остудить.

Повторить эту процедуру еще два-три раза, пока тыква полностью не разварится. Готовое варенье расфасовать по стерилизованным банкам и закатать.

Здоровое консервирование без уксуса для детей и всех, кто заботится о своем здоровье

Уксус является сильнейшим консервирующим средством, подавляющим развитие патологической микрофлоры. Благодаря такой особенности, он с давних пор многими народами мира используется как основной консервант при заготовке овощей впрок.

Однако со временем врачи-диетологи разных стран пришли к выводу, что, несмотря на многие замечательные свойства этого продукта, он обладает одним существенным недостатком: при употреблении внутрь наносит большой вред здоровью человека.

Маринованные овощи, как оказалось, сильно раздражают слизистую оболочку желудка и практически не перевариваются. Именно поэтому они исключаются из всех видов диет в лечебном питании.

Кроме того, как показали исследования ученых, блюда, приготовленные с уксусом (особенно маринованные, консервированные овощи), могут способствовать развитию рака у людей с пониженной кислотностью.

Так, врачи-натуропаты, занимающиеся проблемой питания по группам крови, категорически запрещают употребление уксуса (любого) обладателям I и II групп крови. Да и людям, у которых III и IV группы крови, разрешается употреблять продукты с уксусом в очень ограниченном количестве.

В этой главе все те, кто хочет питаться правильно и полезно, найдут рецепты заготовок овощей без уксуса и даже без соли, а также фруктов и ягод с небольшим содержанием сахара либо совсем без него.

Все предложенные консервированные блюда по вкусовым качествам ничуть не уступают пикантным овощам в уксусном маринаде.

А главное, что все эти консервированные продукты вы сможете смело включать в детское меню, не беспокоясь о негативных последствиях.

Здоровое консервирование овощей без уксуса

Огурцы

Огурцы, специи и пряности по вкусу. Для заливки: 5 л воды, 100 г соли.

Огурцы уложить в банки, залить рассолом, накрыть крышками и выдерживать 3–4 дня при комнатной температуре (для молочнокислого брожения).

Затем рассол из банок слить и прокипятить. Огурцы тщательно промыть в холодной воде. Снова уложить их в банки, добавляя специи и пряности для аромата и плотности огурцов. Залить банки с огурцами кипящим рассолом и стерилизовать при температуре 80–90 °С: банки емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 3 л – 40 мин.

Изумрудные огурчики

1 кг молодых огурцов (длиной до 10 см), 0,5 кг перезревших огурцов, 2 ст. л. соли, 15–20 листьев крапивы.

Перезревшие огурцы пропустить через мясорубку и посолить.

Маленькие огурчики вымыть в холодной воде, обдать крутым кипятком, перекладывать крапивным листом, и залить каждый слой огуречной кашицей. Сверху поставить гнет, выдержать 3 дня при комнатной температуре, а затем перенести в холод на хранение. Заквашенные по этому рецепту огурцы получаются изумительного изумрудного цвета.

Хрустящие огурцы в томатном соке

2 кг огурцов, 1 головка чеснока, 4–5 шт. лаврового листа, 10 шт. черного перца горошком, 1 пучок укропа с зонтиками, 2 л томатного сока, соль из расчета 1,5 ст. л. на 1 л сока.

Подготовленные огурцы промыть и замочить в холодной воде. На дно чистых пропаренных стеклянных банок положить чеснок, лавровый лист, перец горошком и укроп.

Вымоченные огурцы уложить в стеклянные банки до плечиков и залить горячим томатным соком, предварительно посолив его из расчета 1,5 ст. л. соли на 1 л сока. Банки с огурцами стерилизовать (емкостью 2 л – 15 мин, емкостью 3 л – 20 мин) и закатать.

Огурцы по-молдавски

Огурцы среднего размера, виноградные листья по количеству огурцов. Для маринада на 1 л воды: 300 мл яблочного сока, 50 г сахара, 50 г соли.

Свежие огурцы вымыть, ошпарить кипятком, а затем окатить

холодной водой. После этого каждый огурчик завернуть в виноградный лист, уложить в стеклянные банки, дважды залить кипящим маринадом и закатать крышками.

Огурцы, засоленные с красной смородиной

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины (или 1,8–2 л сока красной смородины), 1–2 головки чеснока, 300 г зелени укропа. Для рассола: 10 л воды, 200–250 г соли.

Свежие огурцы вымочить, помыть и поместить вместе с приправами в пастеризованные банки. Ягоды красной смородины, заранее перебранные и промытые, поместить в пустоты между огурцами. Затем залить горячим рассолом, стерилизовать в кипящей воде (банки емкость 0,5 л – 4–5 мин, емкость 1 л – 8 мин, емкостью 3 л – 14–15 мин) и закатать.

Помидоры

Помидоры очищенные, консервированные без соли, сахара и уксуса

Для консервирования лучше выбрать помидоры с мелкими плодами овальной, сливовидной или грушевидной формы без дефектов .

Можно консервировать и круглые мелкие помидоры.

Помидоры хорошо вымыть, уложить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с горячей (95–98 °С) водой. Выдержать их в горячей воде 1–2 мин, затем быстро вынуть и опустить на 1–2 мин в холодную воду.

В результате такой обработки на кожице появляются трещины – теперь ее можно легко снять руками или с помощью ножа. Кожицу лучше начинать снимать со стороны, противоположной плодоножке.

Перед бланшированием на кожице в этом месте можно сделать крестообразный надрез очень острым ножом.

Очищенные от кожицы помидоры плотно уложить в банки. Так как во время ошпаривания в горячей воде помидоры немного размягчаются, то уложить в банку такие плоды можно без воздушных промежутков.

В таком случае помидоры можно ничем не заливать, а после укладки закупорить и стерилизовать.

Если небольшие воздушные прослойки между уложенными помидорами все же имеются, то их можно залить горячей водой либо соком, полученным из тех же томатов.

Для получения сока помидоры, не подходящие для консервирования в целом виде, протереть сквозь сито или выжать на соковыжималке.

Наполненные банки накрыть крышками, поставить в нагретую до 40 °С воду и стерилизовать в кипящей воде: (банки

емкостью 0,5 л – 35 мин, емкостью 1 л – 40 мин.)

В трехлитровых банках закрывать томаты без кожицы и без заливки горячим рассолом или соком не рекомендуется. После стерилизации банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном для охлаждения.

Помидоры очищенные, консервированные с солью и сахаром без уксуса

3 кг мелкоплодных зрелых помидоров, 2 кг крупных спелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара .

Мелкоплодные помидоры опустить на 1–2 мин в кипящую воду, затем сразу же обдав холодной водой, снять с них кожицу и уложить в литровые стеклянные пропаренные банки по плечики.

Большие спелые помидоры порезать на несколько частей, и прогреть в закрытой эмалированной кастрюле, не допуская кипения.

Горячие помидоры перетереть через мелкое сито, развести в получившейся массе соль, добавить сахар, и залить соком мелкоплодные помидоры в банках.

Сок должен покрывать помидоры минимум на 2 см.

После этого банки простерилизовать в кипятке 8–9 мин, и сразу же закручивать.

Такие томаты можно использовать зимой для приготовления салатов, соусов, супов, а заливку – для приготовления сока, разбавив кипяченой водой.

Помидоры неочищенные, консервированные с солью и сахаром без уксуса

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных спелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры тщательно промыть, наколоть деревянной шпажкой или зубочисткой в нескольких местах и поместить в литровые стерилизованные банки.

Большие спелые помидоры порезать на несколько частей и прогреть в закрытой эмалированной кастрюле, не допуская кипения. Горячие помидоры перетереть через мелкое сито, развести в получившейся массе соль, добавить сахар и залить соком мелкоплодные помидоры в банках. Сок должен покрывать помидоры минимум на 2 см. После этого банки простерилизовать в кипятке 8–9 мин и сразу же закручивать. Такие томаты можно использовать зимой для приготовления салатов, соусов, супов, а заливку – для приготовления сока, разбавив ее кипяченой водой.

Помидоры, консервированные в томатном соке без соли и уксуса

2 кг помидоров, 2 л томатного сока.

Помидоры хорошо помыть, обсушить. Так как кожица томатов

во время стерилизации часто трескается, что ухудшает вид консервов, рекомендуется во избежание этого перед укладкой в банки накалывать томаты иглой или острым лезвием ножа.

Подготовленные помидоры плотно уложить в банки, но так, чтобы плоды не мялись и на них не образовывались трещины. Уложенные томаты залить горячим томатным соком. Наполненные банки накрыть подготовленными крышками и стерилизовать. Температура воды в кастрюле перед стерилизацией – 35 °С, во время стерилизации вода должна кипеть.

Время стерилизации: (банки емкостью 0,5 л – 35 мин, емкостью 1 л – 40 мин, емкостью 3 л – 50–60 мин). После стерилизации банки немедленно укупорить и охладить. Охлаждение – воздушное.

Консервированный салат из помидоров с фасолью без соли и уксуса

4 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 500 г фасоли, 500 мл растительного масла, душистый перец, лавровый лист, другие специи по вкусу.

Свежую фасоль отварить без соли, сухую фасоль перед варкой нужно предварительно замочить в холодной воде на 5–6 часов. Помидоры нарезать кружочками, сладкий перец и репчатый лук – кольцами, морковь натереть на терке. Овощи перемешать с фасолью и оставить на 6–8 часов в холодном месте. Затем слить образовавшийся сок, добавить растительное масло, специи и тушить 30–40 мин.

Горячий салат разложить в стерилизованные банки и немедленно укупорить.

Консервированные без уксуса помидоры, фаршированные овощами

6 кг помидоров, 4 кг моркови, 600 г репчатого лука, 250 г корня пастернака, 150 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, по 50 г зелени петрушки, сельдерея и укропа, 100 г соли, 100 г сахара, 1 ч. л. черного молотого перца, 1 ч. л. красного молотого перца.

Из 6 кг помидор, отобрать 4 кг самых крепких для фаршировки. Срезать с каждого донышко (со стороны хвостика) и чайной ложкой удалить семена и мякоть. Оставшиеся 2 кг помидоров нарезать дольками и вместе с мякотью от помидоров для фаршировки уложить в кастрюлю, довести до кипения. Добавить в соус сахар, красный и черный молотый перец, половину нормы соли и варить, постоянно помешивая, еще 5 мин. Репчатый лук почистить, порезать полукольцами, обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить нарезанные корни петрушки, пастернака и сельдерея. Мелко порубить всю зелень.

Смешать все ингредиенты, добавить к ним вторую половину нормы соли и заполнить этим фаршем подготовленные помидоры. Сверху закрыть надрезанной частью плода.

Нафаршированные помидоры уложить в литровые пропаренные банки, залить прогретым до 90 °С соусом, стерилизовать в кипящей воде 60 мин и сразу закатать.

Икра из помидоров с овощами и яблоками без соли, сахара и уксуса

3 кг помидоров, 2 кг кабачков, 700 г сладкого перца, 700 г моркови, 500 г яблок, 400 г репчатого лука, 4 лавровых листа, 10–12 горошин душистого перца, растительное масло.

Помидоры помыть, разрезать на половинки или четвертинки, удалить плотную мякоть рядом с плодоножкой. Кабачки помыть, отрезать плодоножку и остатки завязи, нарезать мякоть ломтиками. Если кабачки переспевшие, то с них нужно снять кожицу и удалить семена. У сладкого перца удалить плодоножку и вычистить семена.

Морковь помыть щеточкой и соскоблить кожицу. Вымытые яблоки разрезать на половинки, удалить семенную коробочку и разрезать плоды на четвертинки или дольки. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку, перемешать и выложить в глубокую сковороду с разогретым маслом. Тушить, помешивая, 1,5 часа.

Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на масле. За 10 мин до готовности овощей добавить к ним лук, лавровый лист и душистый перец. Горячую икру разложить по банкам. Трехлитровые банки можно сразу закатать жестяными крышками и, перевернув, оставить до полного остывания.

Банки емкостью 1 л необходимо стерилизовать 5–7 мин, затем закатать.

Салат из зеленых помидоров без уксуса и соли

На банку емкостью 1 л: 5–6 крупных зеленых помидоров, 5 долек чеснока, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 50 мл растительного масла, зелень петрушки и сельдерея.

Лук нарезать полукольцами, помидоры – дольками, морковь – кружочками, зелень измельчить. Подготовленные продукты сложить в кастрюлю, добавить растительное масло и тушить 30 мин.

Добавить толченый чеснок, тушить еще 10 мин. Если для консервирования готовится небольшое количество овощей, то можно приготовить их в микроволновой печи.

Салат горячим переложить в стерилизованные литровые банки и стерилизовать в кипящей воде 15 мин. Укупорить, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении до

полного остывания.

Томатные соки и соусы

Витаминизированный томатный сок-пюре без соли

5 кг помидоров, 2 кг сладкого болгарского перца.

Для повышения содержания витамина С в томатном соке в него рекомендуется добавлять 15–25 % (по массе) пюре из красного сладкого перца.

Приготовить пюре из перца. Для этого перец (без плодоножек и семян) бланшировать паром до полного размягчения, затем протереть сквозь сито с отверстиями диаметром до 1,5 мм. Чтобы легче было протирать перец сквозь сито, можно сначала пропустить его через мясорубку.

Помидоры разрезать на четвертинки. Наполнить нарезанными помидорами эмалированную кастрюлю и поставить ее на огонь.

По мере оседания массы добавлять помидоры, пока кастрюля не наполнится доверху. Когда вся масса закипит, немного сока отлить в кастрюлю с пюре из перца, перемешать, затем слить туда же весь томатный сок, размешать, довести до кипения и горячим разлить в подготовленные нагретые банки.

Стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 8-10 мин, 1 л – 10–12 мин, 3 л – 15 мин.

Томатно-овощной сок без соли

1 л томатного сока, 0,5 л сока из тыквы, 0,5 л сока из моркови, 5 зрелых зонтиков укропа.

Приготовить с помощью соковыжималки сырые соки из помидоров, тыквы и моркови. Смешать свежеприготовленные соки в эмалированной кастрюле. Поставить кастрюлю на огонь, довести содержимое до кипения, положить в кипящий сок вымытые зонтики укропа и кипятить в течение 5 мин.

Вынуть зонтики укропа вилкой или шумовкой, разложить по 1 зонтику в банку и залить кипящим соком так, чтобы сок чуть-чуть выплеснулся. Немедленно укупорить прокипяченными крышками.

Перевернуть банки вверх дном, оставить на сутки.

Пряный томатный соус без соли, сахара и уксуса

2 кг помидоров, 5–6 долек чеснока, 1 ч. л. приправы «Хмели-сунели», 1 ч. л. молотого кориандра, 3–5 г сухой измельченной мяты, 3–4 стручка красного перца или 5—10 г молотого, 1 ч. л. семян укропа, по веточке укропа и кинзы.

Помидоры промыть и ошпарить, кожицу удалить. Разрезать на половинки, положить в кастрюлю и залить водой. Варить 20–30 мин, после чего протереть помидоры сквозь сито.

Специи измельчить на кофемолке, в блендере или истолочь в

ступке. В томатную массу добавить смесь измельченных специй и чеснока. Перемешать и дать настояться. Затем поставить на медленный огонь и, помешивая и доливая воду по необходимости, в течение двух часов варить соус до консистенции густой сметаны. Охладить, затем перелить в стерилизованную посуду. Плотно закрыть крышкой. Хранить в прохладном месте.

Острый томатный соус

1 кг помидоров, 300 г корня хрена, 100 г чеснока.

Спелые плотные помидоры помыть, разрезать на четвертинки и пропустить через

мясорубку. Очищенный хрен и чеснок тоже пропустить через мясорубку или натереть на терке. Смесь разложить в подготовленные небольшие банки емкостью до 0,5 л, накрыть

их крышками и пастеризовать, не доводя до кипения, при температуре 85 °С. Время пастеризации – 20 мин. Затем банки укупорить, перевернуть вверх дном и укутать одеялом. После охлаждения хранить приправу в прохладном месте.

Томатная паста с яблоками

(Вариант 1)

1,5 кг спелых помидоров, 1 кг яблок, 0,5 кг репчатого лука, 2–3 дольки чеснока, соль по вкусу.

Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками. Лук дважды пропустить через мясорубку или измельчить другим способом до состояния кашицы. Яблоки очистить, удалить семенные камеры и нарезать на дольки. Помидоры, яблоки, лук положить в кастрюлю, накрыть крышкой и распарить до размягчения. Растолочь толкушкой, снять крышку и варить на слабом огне 30–35 мин. Добавить пропущенный через пресс или натертый на мелкой терке чеснок. Хорошо перемешать и уваривать на небольшом огне до густоты повидла. Томатную пасту горячей разложить в сухие подогретые простерилизованные банки, сразу же укупоривать прокипяченными крышками.

Томатная паста с яблоками

(Вариант 2)

1,5 кг спелых помидоров, 1 кг яблок, 0,5 кг репчатого лука, 2–3 дольки чеснока, соль по вкусу.

Помидоры и яблоки (без семян) нарезать тонкими ломтиками, мелко нарезать лук. Сложить нарезанные продукты в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить 30 мин. Добавить очищенные дольки чеснока и проварить еще 5—10 мин. Размягченную массу протереть через сито, переложить в кастрюлю и уваривать до готовности. Томатную пасту горячей разложить в сухие подогретые простерилизованные банки и сразу

же укупорить прокипяченными крышками.

Томатное пюре из целых помидоров без соли и сахара

Отобрать зрелые красные мясистые помидоры, хорошо вымыть, разрезать и пропустить через мясорубку. Прокипятить томатную массу, помешивая, в эмалированной кастрюле 10–15 мин, пока не исчезнет пена, и немедленно разлить в горячие стерилизованные банки. Банки заполнить до самого верха, чтобы немного пюре выплеснулось наружу, и укупорить прокипяченными жестяными крышками. Банки перевернуть, накрыть одеялом или плотной тканью, оставить на сутки.

Баклажаны

Заготовка для баклажанной икры

На 1 банку емкостью 1 л: 2 баклажана, 5 шт. сладкого болгарского перца, 2–3 помидора.

Молодые крепкие баклажаны помыть и запечь в духовке при высокой температуре. После этого почистить от кожуры, обрезать хвостики и пока не остыли сложить в стерилизованные банки емкостью 1 л, на низ которых предварительно уложить разрезанный на дольки помидор.

Поверх баклажанов уложить несколько испеченных, очищенных от кожи и семян болгарских перцев, снова томат и опять баклажан.

В одну банку обычно вмещается 2 баклажана и 5–6 испеченных перцев и 2–3 помидора. Заполненные банки накрыть крышками, стерилизовать в течение 1 часа и сразу закатать.

Баклажаны в растительном масле

5 кг баклажанов, 400 г моркови, 200 г белых кореньев, 200 г репчатого лука, 4 ч. л. черного молотого перца, 750 мл растительного масла.

Баклажаны (любого размера) бланшировать в кипящей подсоленной воде (0,5 кг соли на ведро воды) 3–5 мин, охладить, дать стечь воде, нарезать кружками (поперечная резка) толщиной 2 см и обжарить в течение 10 мин в растительном масле.

Приготовление заправки: морковь, лук, и белые коренья поджарить на растительном масле в течение 10 мин, снять с огня, сцедить масло и добавить черный перец.

Обжаренные баклажаны сложить в стерилизованные банки емкостью 0,5 л, сверху положить приправу, залить оставшимся после жарки овощей маслом, стерилизовать при 100 °С 8 мин и сразу же закатать.

Соленые баклажаны с чесноком

10 кг некрупных баклажанов, 250 г чеснока, 5 г лаврового листа.

Для рассола: 5 л воды, 200 г соли.

Баклажаны небольших размеров помыть и бланшировать в кипящей подсоленной воде (500 г соли на ведро воды) 5 мин и сразу опустить в холодную воду. После этого плоды хорошо отжать.

Каждый баклажан разрезать вдоль, на треть его длины, положить в середину немного рубленого чеснока, сложить половинки вместе и плотно уложить в емкость для засолки.

Сверху накрыть чистой салфеткой, деревянным кружком, положить груз и залить рассолом.

Баклажанная турша

3 кг баклажанов, 500 г мелких огурцов, 500 г бурых помидоров, 0,5 кг некрупной моркови, 0,5 кг репчатого лука или лука-шалота, 0,5 кг стручковой фасоли, 100 г зелени петрушки вместе с корнями, 10 долек чеснока.

Для рассола: 1,5 л воды, 100 г соли, 6 веточек укропа, 6 горошин черного перца, 1 небольшой стручок острого перца.

Баклажаны помыть, обрезать плодоножки, отварить 20–30 мин, снять с огня и откинуть на дуршлаг.

Другие овощи помыть под краном, морковь и стручковую фасоль бланшировать в течение 2–3 мин, лук очистить, а чеснок, корни и зелень петрушки измельчить и перемешать с овощами.

После этого емкость для соления заполнить слоями: слой баклажанов, слой овощей, слой зелени и т. п.

Приготовление рассола: в кипящую воду добавить соль, горький и душистый перец, укроп и кипятить 3 мин.

Готовый рассол остудить, вылить в емкость с баклажанами, накрыть сверху чистой холщевой тканью, положить гнет и оставить туршу под гнетом на неделю.

Затем поставить ее до зимы в холодное место или в холодильник.

Шпинат

Консервированный шпинат

Шпинат, соль по вкусу.

Листья шпината перебрать, удалив желтые и поврежденные, а также толстые стебли, залить крутым кипятком, отварить в течение 5 мин на сильном огне, откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку (можно протереть сквозь сито).

Полученное пюре из шпината прогреть, добавив в него по вкусу соль и в горячем виде разложить в пропаренные стеклянные банки, накрыв их крышками.

Установить банки в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать (банки емкостью 0,5 л – 12–15 мин, емкостью 1 л —20–25 мин) и закатать.

Консервированный шпинат используется зимой для

приготовления зеленых щей, борщей (вместе с щавелем), супов, запеканок, омлетов, гарниров и соусов.

Перец

Консервированный болгарский перец

4 кг болгарского перца, 4 ст. л. соли, 2 л воды.

Стручки толстостенного перца вымыть в холодной воде, удалить у них плодоножки с семенниками, бланшировать в немного присоленной кипящей воде (чтобы обмякли), охладить и плотно наполнить ими пропаренные банки.

Закипятить воду, развести в ней соль, залить перцы горячим профильтрованным через 3–4 слоя марли рассолом.

Наполненные банки закрыть крышками, стерилизовать (банки емкостью 0,5л – 20 мин, емкостью 1 л – 30 мин от начала закипания), сразу закатать.

Соленый болгарский перец

3 кг толстостенного болгарского перца, 2,5 ст. л. крупной соли, 1 пучок укропа с зонтиками.

Свежие отборные плоды болгарского перца очистить от плодоножки с семенниками, вымыть, опустить на 2 мин в кастрюлю с кипящей водой, вынуть и немедленно остудить под холодной водой.

Затем уложить их плотно в большую емкость или бочонок, пересыпая каждый ряд солью и нарезанным укропом.

В таком виде оставить перцы на 10–12 часов при комнатной температуре, после чего накрыть холщевой тканью, сверху поставить деревянный круг и гнет.

Хранить в прохладном месте.

Перец с овощами по-венгерски

1,3 кг болгарского перца, 1 кг томатов, 250 г репчатого лука, 2 ст. л соли, 0,5 ч. л черного перца, 3 ст. л воды.

Крупные зрелые перцы помыть, обрезать с обеих сторон, вычистить семена и нарезать полосками 0,5 см шириной.

Спелые помидоры нарезать кружками по 3–5 мм.

Мелко нарезать репчатый лук.

Овощи смешать в эмалированной кастрюле, посолить, поперчить, поставить кастрюлю на плиту, добавить 2–3 ложки воды и тушить в течении 10–15 мин.

Переложить перец с овощами в пропаренные банки (старайтесь укладывать как можно плотнее), стерилизовать в кипящей воде 5 мин и тут же закрутить крышками.

Лечо

1,5 кг болгарского перца, 3 кг красных томатов, 1 стакан сахара, 1 ст. л. с горкой соли, 1 стакан растительного масла, 1 головка чеснока, 1 ч. л. красного молотого горького перца, гвоздика

и перец горошком по вкусу.

Спелые томаты вымыть, пропустить через мясорубку и уварить на медленном огне в эмалированной кастрюле без крышки в течение 2 часов. Перец помыть, удалить плодоножки с семенником, разрезать вдоль на несколько частей и выложить в кастрюлю с томатами. Добавить сахар, соль, растительное масло и все вместе варить еще 20–30 мин, а в самом конце добавить чеснок, перец (горошком и молотый) и гвоздику.

Горячее лечо разлить в пропаренные стеклянные банки и сразу закатать.

Хранить можно при комнатной температуре.

Паприкаш в заливке из томатного сока

9 кг сладкого перца, 3 кг томатов, 1 пучок петрушки.

Для заливки: 1 л томатного сока, 20 г соли.

Перец хорошо помыть, удалить семена, еще раз помыть, нарезать кубиками 3х3 см. Затем бланшировать кубики 3–4 мин в кипящей воде и быстро остудить под холодной.

Измельченную петрушку уложить на дно литровых пропаренных стеклянных банок, сверху уложить слоями вместе с перцем вымытые мелкоплодные помидоры. При наличии только крупных томатов, нарезать их дольками и положить на дно и поверх перца.

Содержимое банок залить кипящей томатной заливкой, банки стерилизовать около часа и сразу же закатать.

Кабачки и патиссоны

Кабачки в томатном соусе

Молодые кабачки (длиной не более 11 см), 2 ст. л. растительного масла. Для соуса: 400 г томатов, 1 стакан растительного масла, 1 ст. л. соли.

Кабачки вымыть, нарезать кружками (толщиной около 1 см), и обжарить на сковороде с растительным маслом до золотистого цвета. Томаты вымыть, измельчить, положить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить и, помешивая, довести до кипения. Обжаренные кабачки сложить в пропаренные стеклянные банки емкостью 0,5 л, влить в них горячую томатную заливку, стерилизовать в течение 15 мин и закатать.

Патиссоны с яблоками, квашенные с ржаной мукой

1,5 кг молодых патиссонов, 1,5 кг кислых яблок плотных сортов, 6–8 листьев вишни, 5–7 листьев черной смородины. Для маринада: 2 л воды, 1 ст. л. крупной соли, 2 ст. л. сахара, 20 г ржаной муки.

Патиссоны и яблоки вымыть и уложить в пятилитровую пропаренную стеклянную банку. Добавить листья черной смородины и вишни, залить маринадом, накрыть чистой тканью,

положить сверху гнет и вынести в прохладное место.

Приготовление маринада: воду довести до кипения, добавить соль, сахар, кипятить 3 мин, остудить и аккуратно размешать в рассоле муку (чтобы не было комочков).

Патиссоны, фаршированные в рассоле

3 кг молодых патиссонов.

Для фарша: 200 г корневого сельдерея, 200 г корневой петрушки,

200 г моркови, 200 г репчатого лука.

Для заливки на 1 л воды: 2 ст. л. крупной соли, 1,5 ст. л. сахара.

Патиссоны хорошо вымыть, разрезать вдоль, удалить семена и заполнить половинки овощным фаршем.

Приготовление фарша: сельдерей, петрушку, морковь и лук промыть, очистить, мелко нашинковать и перемешать.

Приготовление рассола: воду довести до кипения, добавить соль, сахар и кипятить 3 мин.

Нафаршированные патиссоны уложить в банки, залить горячим рассолом, остудить и закатать. Хранить в погребе (можно поставить в холодильник).

Здоровое консервирование фруктов, ягод и соков без сахара и с сахаром

Натуральные соки без сахара

Для заготовки соков на зиму вам понадобятся – электрическая соковыжималка, эмалированная кастрюля или медный таз, банки, крышки и деревянная ложка.

Все это необходимо промыть теплой водой, с добавлением в нее 25–30 г пищевой соды.

Ягоды и фрукты нужно предварительно хорошо вымыть, удалить хвостики, у яблок и груш удалить сердцевину с семечками, затем снова промыть чистой водой и тщательно обсушить.

Сок следует выжимать по 3 литра за один подход. Поскольку соки на воздухе быстро окисляются и работать придется быстро.

Параллельно нужно стерилизовать банки и крышки.

Набрав нужное количество сока, нужно слить его в кастрюлю, подогреть, но не доводить до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой, довести температуру до 85–87 °С (не выше) и выдержать в течение 1–1,5 мин.

Горячий сок быстро залить в стерилизованные банки, закрыть их крышками и закатать. При хранении следите, чтобы сок не касался крышки – железо может быть некачественным.

Можно поступить иначе: нагреть сок не до 85 °С, а до 40 °С, закатать крышками, перевернуть донышком вверх и укупорить банки на 24 часа.

Такой сок нормально хранится при комнатной температуре.

Если впоследствии сок покажется кисловатым, можно добавить в него сахар.

Натуральный калиновый сок

Калина.

Калину разобрать, промыть в большом количестве воды, выжать сок при помощи соковыжималки или пресса, перелить в чистые бутылки из темного стекла, прокаленные в духовке, герметично укупорить пробками.

Сок, изготовленный таким способом, нужно хранить в холодильнике, но зато без стерилизации.

Пастеризованный калиновый сок без сахара

1 кг калины, 1 стакан воды.

Ягоды калины помыть, оборвать с веточек, перебрать. Поместить ягоды в кастрюлю, налить воду и довести до кипения.

Снять с огня и отжать сок через марлю. Налить в

стерилизованные банки.

Сок пастеризовать при температуре 85 °С: банки емкостью 0,5–0,75 л – 15 мин, банки емкостью 1 л – 20 мин.

Сливовый сок без сахара

1,5 кг сливы сорта «Венгерка», 1 стакан воды.

Для изготовления сока годятся только спелые сливы, их нужно очистить от хвостиков, вымыть, слегка раздавить и переложить в кастрюлю. Залить водой и на медленном огне довести до температуры 70 °С.

Горячую сливовую массу откинуть на дуршлаг, выстеленный сложенной вчетверо марлей, выжать сок, еще раз профильтровать и нагреть до температуры 90 °С.

Не давая соку остыть, разлить его по банкам, и сразу закатать.

Остывшие банки поставить на хранение в холодном месте.

Облепиховый сок без сахара

1 кг ягод облепихи, 1 стакан воды.

Спелые свежие или замороженные ягоды отсортировать, удалить недозрелые и поврежденные, помыть, дать стечь воде, растолочь.

Массу выложить в эмалированную кастрюлю и залить подогретой до 40 °С водой, прогреть до 50 °С и в теплом виде пропустить через пресс.

Полученный сок профильтровать, затем нагреть до 90 °С и выдержать при этой температуре в течение 10 мин.

Разлить в подготовленные бутылки или банки, накрыть крышками и стерилизовать при слабом кипении воды: банки и бутылки емкостью 0,5 л – 10 мин, емкостью 1 л – 14 мин.

После стерилизации банки или бутылки немедленно укупорить, проверить качество укупорки и охладить на воздухе.

При хранении сока на поверхности всплывает масло оранжевого цвета, его удалять не следует, так как оно содержит большое количество каротина – провитамина А и обладает целебными свойствами.

Сок из черноплодной рябины без сахара

Из расчета на 5 л сока: расходуется 8–9 кг рябины.

Отобрать спелые, но не перезревшие ягоды черноплодной рябины, хорошо помыть. Вымытые ягоды рябины переложить в кастрюлю, добавить воду (на 1 кг плодов 0,5 л воды) и на большом огне, регулярно помешивая, довести до температуры 85–90 °С.

Огонь уменьшить и выдержать при такой температуре до размягчения, а затем охладить до 45–50 °С и отжать сок любым удобным способом. Полученный сок профильтровать, нагреть до

90 °С, разлить в подогретые банки или бутылки и немедленно укупорить.

Можно приготовить сок из рябины в соковарке, тогда предварительное нагревание ягод и фильтрация сока не требуются.

Сок из шиповника без сахара

Из расчета на 5 л сока: 15 кг неподготовленного шиповника.

Из расчета на 1 кг плодов: 1 стакан воды.

Спелые плоды шиповника помыть, очистить от семян, разрезая плоды на половинки. Удалив плодоножку и цветоложе, еще несколько раз помыть, чтобы полностью удалить колючие волоски.

Подготовленный шиповник уложить в кастрюлю, добавить на 1 кг плодов 1 стакан воды, нагреть до 50–60 °С и горячим отжать любым способом.

Затем сок профильтровать через плотную ткань, нагреть до 90 °С и разлить в подготовленные стерилизованные банки.

Немедленно укупорить.

Сок из шиповника с мякотью и медом

1 кг свежих плодов шиповника, 2 л воды, 2 стакана меда.

Хорошо вызревшие плоды шиповника помыть, очистить от семян, еще раз помыть и разварить в небольшом количестве воды до размягчения.

Горячую массу протереть сквозь сито. Полученное пюре смешать с медом и водой, довести до кипения, кипятить 2–3 мин. Разлить в подготовленные банки и сразу же герметически укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

Апельсиновый сок без сахара

Из расчета на 1 л сока: 1,6 кг апельсинов.

Свежие неповрежденные апельсины помыть, почистить, разрезать на половинки ножом из нержавеющей стали и удалить семена. Выжать сок соковыжималкой, профильтровать через марлю. Затем сок нагреть до 80–85 °С и горячим разлить в чистые прогретые бутылки, закрыть резиновым колпачком и пастеризовать. Бутылки поставить в кастрюлю с горячей, нагретой до 75–80 °С, водой и выдержать при неизменной температуре 20–25 мин. Снять кастрюлю с огня и охладить бутылки с соком в воде до 40 °С. Бутылки плотно укупорить и убрать в темное прохладное место.

Апельсиновый сок с цедрой без сахара

Из расчета на 1 л сока: 1,6 кг апельсинов.

Свежие неповрежденные апельсины помыть, почистить, разрезать на половинки ножом из нержавеющей стали и удалить семена. Выжать сок соковыжималкой, профильтровать через

марлю. Добавить к соку цедру и в течение 6—10 мин прогревать в кастрюле при 60–70 °С, затем процедить через сложенную вдвое марлю, налить в бутылку, закрыть резиновым колпачком и пастеризовать. Бутылки поставить в кастрюлю с горячей водой, нагретой до 75–80 °С, и выдержать при неизменной температуре 20–25 мин. Снять кастрюлю с огня и охладить бутылки с соком в воде до 40 °С. Бутылки плотно укупорить и убрать в темное прохладное место.

Лимонный сок без сахара

Из расчета на 1 л сока: 1,6 кг лимонов.

Вызревшие и здоровые лимоны без признаков порчи тщательно помыть щеточкой, обдать кипятком, разрезать на 4–6 частей, удалить косточки, отжать ручным прессом или на соковыжималке.

Сок профильтровать через марлю, быстро нагреть до 80–85 °С, разлить в стерилизованные банки или бутылки и герметически укупорить.

На заметку: аналогичным образом готовят сок из мандаринов, грейпфрутов или других цитрусовых, также плоды можно смешать в любой пропорции по вкусу.

Ягоды и фрукты в собственном соку

Крыжовник

1 кг крыжовника, 1 стакан сахара.

Примерно две трети подготовленных ягод крыжовника наколоть иглой и уложить в ошпаренные стеклянные банки до плечиков.

Оставшийся крыжовник смешать в кастрюле с сахаром, прогреть под крышкой, добавив немного воды, и, когда ягоды размякнут, перетереть их через сито или измельчить в блендере.

Получившимся горячим пюре залить крыжовник в банках, пастеризовать при температуре 90 °С (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 3 л – 30 мин) и сразу закатать.

Клюква

Из расчета: на 7 частей клюквы 3 части клюквенного сока.

Клюкву промыть и дать стечь воде.

Часть ягод отобрать для приготовления сока, отжать его через соковыжималку или ручной пресс, смешать с целыми ягодами, подогреть в кастрюле до температуры 85 °С.

Затем быстро разложить смесь в горячие стеклянные банки, прикрыть крышками, пастеризовать при температуре 90 °С (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 3 л – 30 мин) и сразу закатать.

Малина

4 кг малины, 1 кг сахара.

Свежую малину почистить, промыть и уложить в эмалированную посуду, пересыпая сахаром. Через 7–8 часов под действием сахара из малины выделится сок и образуется сироп. Вместе с ним ягоды разложить в банки, которые надо наполнить на 2 см ниже верхнего края.

Стерилизовать 15 мин, после чего сразу закатать крышками.

Земляника

1 кг земляники, 1 стакан сахара.

Ягоды промыть и поместить в таз. Добавить сахар.

Как только ягоды дадут сок, подогреть их, не доводя до кипения, и разложить в банки емкостью 0,5 л и 1 л.

Банки прикрыть крышками, поставить в подогретую до 50 °С воду, довести до кипения и стерилизовать в кипящей воде 15–20 мин. Затем банки укупорить, перевернуть крышками вниз и оставить до остывания.

Клубника

2 кг клубники, 0,5 кг сахара.

Ягоды клубники перебрать, промыть под проточной водой, выложить в эмалированную посуду и засыпать сахаром.

Через 10 часов переложить в чистые банки, залить соком, который выделился, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 10 мин, емкостью 1 л – 15 мин).

Затем банки вынуть и укупорить.

Вишня

6–7 кг вишни, 1 кг сахара.

Зрелую вишню вымыть, удалить плодоножки и косточки и посыпать сахаром. Выдержать так 7–8 ч, затем поставить на огонь и довести до кипения. Во время кипения (5 мин) вишня пустит сок.

Кастрюлю при этом следует время от времени встряхивать, чтобы вишни не пригорали.

Горячим ягодами наполнить ошпаренные стеклянные банки, стерилизовать (банки емкостью 1,5 л – 10–12 мин, емкостью 1 л – 13–15 мин, емкостью 3-л – 30 мин), закатать и охладить.

Груши

Груши.

На 1 банку емкостью 1 л: 2 ст. л. сахара, 4 г лимонной кислоты.

Зрелые твердые груши вымыть, очистить, нарезать дольками, удалить семенные коробочки и плотно уложить в подготовленные стеклянные банки до плечиков.

В каждую банку с грушами положить сахар, лимонную

кислоту, накрыть крышками, стерилизовать (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 2 л – 35 мин) и сразу закатать.

На заметку: чтобы нарезанные груши не потемнели, их следует опустить в раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или просто в холодную воду.

Абрикосы

1 кг абрикосов, 2 стакана сахара, 0,5 стакана воды.

Абрикосы разрезать по бороздке, удалить косточки.

Половинки плотно уложить в чистые сухие банки срезом вниз, добавить сахар и воду.

Банки с абрикосами накрыть стерилизованными жестяными крышками и пастеризовать в зависимости от зрелости плодов 15–25 мин при температуре 85 °С.

Банки закатать, перевернуть вверх дном и выдержать до полного охлаждения.

Слива

1 кг сливы, 1,5 стакана сахара.

Спелые сливы вымыть, разрезать по бороздке пополам и удалить косточки. Готовые сливы слоями уложить в ошпаренные стеклянные банки, пересыпая сахаром, и поставить на 12 ч в холодное место, чтобы плоды пустили сок.

Затем доложить в банки сливы с сахаром, стерилизовать в кипятке (банки емкостью 0,5 л – 10 мин, емкостью 1 л —15 мин) и сразу закатать.

Пюре из ягод и фруктов

Если у вас каким-то образом оказалось большое количество фруктов или ягод, а на приготовление обычного джема, повидла или варенья нет сахара, то можно сделать фруктовое или ягодное пюре.

Кстати, потом из него можно будет приготовить тот же джем, кисель, повидло и многое другое.

Для приготовления пюре следует использовать только свежие, тщательно отобранные и вымытые ягоды и фрукты. Его нужно готовить без каких-либо консервантов, для чего сортировку и подготовку сырья необходимо проводить очень тщательно.

Готовить пюре можно практически из любых плодов, для этого годятся слива, крыжовник, яблоки, алыча, клубника, абрикосы и др.

Фрукты (ягоды) нужно хорошо вымыть, разрезать и проварить в кипящей воде, взяв 2 стакана воды на 1 кг сырья.

Процесс варки занимает 15–20 минут в зависимости от сорта, вида и зрелости плодов. Горячую размягченную массу (ягодную

или фруктовую) нужно быстро протереть сквозь сито.

Фрукты можно испечь в духовке и так же, еще в горячем состоянии, протереть.

Протертое пюре снова поставить на слабый огонь и довести до кипения, непрерывно помешивая, кипятить в течение 3–5 минут и в горячем состоянии расфасовать в вымытые, высушенные, прогретые банки, оставив воздушное пространство под крышкой примерно в 1 см.

Горячую массу нужно наливать в банку осторожно, постоянно помешивая пюре. В качестве тары лучше использовать большие 3-х литровые банки, в таких пюре остывает медленней и лучше стерилизуется.

Перед использованием банки необходимо хорошо помыть раствором пищевой соды, обдать кипятком, высушить и непосредственно перед закруткой прогреть. Крышки также нужно прокипятить в течение 10–15 минут.

Пюре из крыжовника

1 кг крыжовника, 0,5 кг сахара.

Для приготовления пюре используют спелый крыжовник. Ягоды нужно распарить в воде, постоянно помешивая, и перетереть через сито.

На 1 кг перетертой массы нужно добавить 0,5 кг сахара (можно использовать мед), довести до кипения и быстро разлить по банкам, герметически закрыть прокипяченными крышками, поставить банки вверх дном, пока полностью не остынут.

Пюре из яблок и тыквы

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. л. тертой лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.

Мякоть тыквы, нарезанную кусочками, и кислые яблоки, очищенные и порезанные на небольшие дольки, варить до мягкости (10–15 мин) в пароварке или соковарке.

Не давая массе остыть, протереть через сито. Затем, добавив в пюре цедру и сахар по вкусу, прогреть, помешивая, до 90 °С, разложить его горячим в подготовленные банки емкостью 0,5 л, прикрыть прокипяченными крышками, пастеризовать 10–12 мин и сразу закатать.

Пюре из смеси яблок и облепихи

1 кг облепихи, 500 г очищенных яблок, 0,25 стакана воды, 600 г сахара.

Облепиху очистить от плодоножек, промыть, прогреть на пару и протереть через мелкое сито.

Яблоки (желательно кисло-сладких сортов) порезать на дольки, сложить в кастрюлю, влить воду, прогреть, чтобы размягчились, и протереть через сито. Облепиховую массу

соединить с яблочной, добавить сахар и тщательно перемешать.

Хорошо прогретую смесь уложить в подготовленные стеклянные банки, накрыть стерилизованными крышками, пастеризовать при 80 °С (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин) и немедленно закатать.

Консервирование ягод и фруктов без сахара

Долгие годы, особенно когда сахар был дешевым, хозяйки имели возможность использовать его в максимальных количествах при варке варенья, джемов, повидла, фруктово-ягодных пюре, компотов, соков и т. д. Сегодня картина, к сожалению, несколько изменилась.

Оказалось, что чрезмерное потребление подорожавшего во много раз сахара не только нерентабельно для семейного бюджета, но и не очень полезно для здоровья.

Если обратиться к нашей истории, заглянуть в поваренные книги XIX века и вспомнить, как использовали сахар наши прабабушки, то выяснится, что традиционные рецептуры, которыми пользовались наши предки, основаны на минимальных количествах сахара, а иные заготовки делались и вовсе без него.

А почему бы не перенять этот опыт?

Клюква цельная

Чтобы законсервировать клюкву в натуральном виде нужно удалить плохие ягоды, хорошие очистить от плодоножек, засохших цветков и веточек. Хорошо помыть, сцедить воду и сложить в пропаренные банки.

Залить ягоды крутым кипятком, прикрыть крышками, стерилизовать (банки емкостью 0,5 л – 7 мин, 1 л – 10 мин) и быстро закатать.

Черника натуральная

Ягоды перебрать, удалить мятые и поврежденные. Тщательно очистить чернику от мелких листочков и другого мусора. Ягоды помыть.

Чистые ягоды разложить в банки или бутылки, залить горячей водой.

Накрыть крышками и стерилизовать: (банки емкостью 0,5 л – 8–9 мин и емкостью 1 л – 10–12 мин).

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки и охладить.

Охлаждение воздушное.

Вишни цельные

Вишни перебрать по степени зрелости, удалить хвостики и вымыть.

Удалить косточки и плотно сложить ягоды в подготовленные банки.

Заливать водой их не надо, поскольку при плотной укладке ягоды выделят свой сок. Заполненные до верха банки прикрыть крышками, поставить в емкость с водой (4 ˚С ˚), стерилизовать при малом кипении (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин) и тут же закатать.

Черешня натуральная

Черешню перебрать по степени зрелости, удалить хвостики, плоды, вымыть и дать стечь воде. Ягоды как можно плотнее сложить в вымытые и пропаренные банки, залить крутым кипятком, прикрыть крышками, стерилизовать в слабо кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 12 мин) и сразу закатать.

На заметку: поскольку в ягодах черешни содержится очень мало натуральной кислоты, рекомендуется добавлять в нее лимонную кислоту из расчета 0,5 г на банку емкостью 0,5 л.

Облепиха натуральная

Облепиху перебрать, удалить поврежденные и недозрелые ягоды.

Отсортированные ягоды помыть в холодной воде и насыпать в сухие предварительно стерилизованные банки.

Банки заполнять доверху, периодически встряхивая их и слегка уплотняя ягоды.

Во время пастеризации объем ягод уменьшается в результате выделения сока.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в прохладное место на 7–8 часов. За это время плоды осядут. Дополнить банки плодами из других банок.

Пастеризовать при 85 ˚С: (банки емкостью 0,5 л – 10 мин, емкостью 1 л – 15 мин). После стерилизации банки и баллоны немедленно укупорить, проверить качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Шелковица натуральная

Спелые плоды промыть холодной водой, дать воде стечь, а затем разложить в один слой на клеенку для обсушки.

Сухие ягоды уложить в подготовленные банки, залить кипящей водой, прикрыть банки прокипяченными крышками.

Стерилизовать банки: (емкостью 0,5 л – 9-10 мин, емкостью 1 л – 10–12 мин).

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки и охладить на воздухе.

Шелковица в соке из красной смородины

1 кг шелковицы, 200 мл сока красной смородины.

Приготовить сок из смородины. Для этого снятые с кистей перебранные ягоды положить в эмалированный таз и поставить

на медленный огонь, довести до кипения и выдержать 5 мин.

Затем слить выделившийся сок, а оставшиеся ягоды отпрессовать или отжать через холщовую ткань.

Можно приготовить сок из смородины с помощью соковыжималки.

Шелковицу уложить в банки до плечиков, встряхивая для уплотнения, и залить горячим соком смородины.

Банки поставить в кастрюлю с горячей водой и пастеризовать при температуре 80 °С 10–15 мин. Можно поставить банки в емкость с холодной водой, довести ее до температуры 80 °С и выдержать: (банки емкостью 0,5 л – 7–8 мин, емкостью 1 л – 12–15 мин). В кипящей воде банки с шелковицей, залитой соком, достаточно выдержать 3–5 мин. Затем банки герметично закрыть крышками, перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

Абрикосы

Абрикосы для консервации можно брать немного недозрелые, после стерилизации они все равно приобретают равномерный оранжевый цвет. Поэтому просто отберите свежие, плотные плоды с оранжевой окраской и незначительной прозеленью, желательно равные по величине. Абрикосы вымыть, удалить некондиционные, аккуратно разломать по бороздке на две половинки и вынуть косточки.

Половинки плодов сложить в чистые пропаренные банки, сразу залить крутым кипятком, прикрыть крышками. Затем банки стерилизовать, закрыв кастрюлю крышкой, в несильно кипящей воде (банки емкостью 0,5 л – 10 мин, емкостью 1 л – 12 мин, емкостью 3 л – 25 мин) и сразу закатать.

На заметку: половинки абрикосов до укладки их в банки следует держать в эмалированной емкости с холодной водой.

Персики

Персики перебрать по степени зрелости и цвету, освободить от плодоножек, вымыть, разрезать на половинки и извлечь косточки. Фрукты сложить в чистые, пропаренные банки, залить кипятком, закрыть крышками. Банки поставить в емкость с водой подогретой до 60 °С, накрыть крышкой, стерилизовать (банки емкостью 0,5 л – 9 мин, емкостью 1 л – 10 мин) и тут же закатать.

Сливы

Сливы очистить от хвостиков, отбраковать поврежденные, червивые и перезрелые, помыть, разрезать на две половинки и извлечь косточки.

Плоды сложить в подготовленные стеклянные банки, залить горячей водой, закрыть крышками, стерилизовать (банки емкостью 0,5 л – 9 мин, емкостью 1 л – 12 мин, емкостью 3 л — 25 мин) и сразу закатать.

Яблоки дольками

Одинаковые по степени зрелости яблоки помыть, острым ножом снять кожицу (можно использовать и с кожицей) и нарезать на дольки, удалив семена, хвостики и поврежденные места.

Дольки яблок бланшировать при температуре 90 ˚С от 1 до 15 мин (это зависит от размера долек и сорта яблок), охладить в воде, сложить в банки. Залить их горячей водой, прикрыть крышками, стерилизовать в крутом кипятке (банки емкостью 0,5 л – 8 мин, емкостью 1 л – 12 мин) и сразу закатать.

На заметку: чтобы нарезанные дольки яблок не потемнели, их следует погрузить в подсоленную воду на 15 мин.

Груши натуральные

Плотные, немного недозрелые груши отсортировать, помыть, порезать на дольки, вырезать семена и хвостики, очистить от кожицы (можно использовать и с кожицей).

Бланшировать в слабом растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) при температуре 8 ˚С – 10 мин.

После этого остудить в холодной воде, сложить в чистые пропаренные банки, залить крутым кипятком, добавить по 1 г лимонной кислоты на литровую банку.

Накрыть крышками, стерилизовать (банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 3 л – 35 мин) и сразу закатать.

Полезные кулинарные таблицы для консервирования

Таблица температуры и продолжительности варки

Таблица действительна для банок и другой посуды вместимостью 0,75 литра. Для банок емкостью в 0,25 и 0,5 литра достаточно половины указанного в таблице времени. Для посуды большей емкости время варки соответственно увеличивается.

Плоды	Температура (°С)	Время в минутах	Плоды	Температура (°С)	Время в минутах
Апельсины	80	20	Малина	80	15
Абрикосы	80	20	Мандарины	80	20
Айва	90	30	Морковь	100	90
Брусника	75	20	Огурцы	75	10
Вишня	80	20	Персики	80	20
Груша	100	15	Слива	80	20
Горох	100	90	Тыква	100	15
Грибы	100	90	Помидоры	90	40
Земляника	80	20	Черешня	90	20
Клубника	80	20	Черника	75	20
Крыжовник	80	20	Шиповник	90	20
Капуста	100	90	Яблоки	80	20
Лимоны	90	20			

Таблица разведения уксуса

(незаменима при консервировании)

Требуемая концентрация	Исходная концентрация	
	30%	70%
3%	10 частей воды	22,5 частей воды
4%	7	17
5%	6	13
6%	5	11
7%	4	9
8%	3,5	8
9%	3	7
10%	2,5	6
30%	-	1,5

Таблица веса основных продуктов

(в граммах)

	Банка 0,5 л	Тонкий стакан	Граненый стакан	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	500	250	200	18	5
Соль	650	325	-	30	10
Сахар	400	230	180	25	8
Уксус	500	250	200	15	5
Лимонная кислота		-	-	25	8
Масло растительное		240	190	17	5

Таблица веса основных продуктов

(в граммах)

Продукты	Вес продуктов в граммах			
	в стакане чайном	в стакане граненом	в столовой ложке	в чайной ложке
Вода	250	200	18	5
Арахис очищенный	175	140	25	8
Варенье	330	270	50	17
Вишня свежая	190	150	30	5
Горох лущеный	230	205	25	5
Горох нелущеный	200	175	-	-
Грибы сушеные	100	80	10	4
Земляника свежая	170	140	25	5
Изюм	190	155	25	7
Клубника свежая	150	120	25	5
Ликер	-	-	20	7
Мак	155	135	18	5
Малина свежая	140	110	20	5
Миндаль (ядра)	160	130	30	10
Молоко сухое	120	100	20	5
Орехи фундук (ядра)	170	130	30	10
Орехи толченые	170	130	30	10
Пюре фруктовое	350	290	50	17
Рябина свежая	160	130	25	8
Черная смородина	180	130	30	-
Яичный порошок	100	80	25	10

Иллюстрации

Капуста, квашенная с яблоками и морковью

1 кг белокочанной капусты, 1–2 кисло-сладких яблока, 1–2 моркови, 1–2 ч. л. семян тмина, 1 ст. л. соли.

Капусту вымыть, снять верхние зеленые листья, разрезать кочан пополам и удалить кочерыжку. Нашинковать тонко, добавить соль и перетереть руками. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Яблоки нарезать дольками. Капусту смешать с яблоками и морковью, добавить тмин, перемешать. Уложить

смесь в стеклянную или эмалированную емкость, хорошо утрамбовать с помощью деревянного пестика. Оставить на несколько дней при комнатной температуре для брожения. Образующуюся пену периодически снимать. После окончания процесса брожения перенести емкость с капустой в прохладное место.

Капуста, квашенная с морковью и сладким перцем

10 кг капусты, 3 кг моркови, 2 кг сладкого зеленого и красного перца, 1 корень сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 250 г соли, черный перец в зернах, лавровый лист.

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать мелко. Нарезать тонкими полосками морковь (или натереть на крупной терке), нарезать мелко сладкий зеленый и красный перец, сельдерей, петрушку. Смешать с нашинкованной капустой. Добавить соль, хорошо перемешать и выдержать 1–2 ч, чтобы

овощи хорошо пропитались солью и ароматом сельдерея и петрушки. Затем смесь плотно уложить в банки, помещая между рядами зерна черного перца и лавровый лист. Сверху покрыть целыми капустными листьями, установить деревянную решетку с гнетом. Смесь должна быть покрыта выделившимся соком.

Салат «Дунайский»

5 кг сладкого болгарского перца, 2 кг зеленых помидоров, 2 кг моркови, 800 г лука репчатого, 200 г соли, специи (на 0,5 л банку): 2 горошины душистого перца, 3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист.

Маринад: *700 мл 6 %-ного уксуса, 600 мл растительного масла.*

Тщательно вымыть овощи в холодной воде. Помидоры разрезать на 6–8 частей. У перца удалить плодоножки и семена и нарезать его полосками шириной 2–2,5 см. Лук очистить, нарезать кольцами. Морковь очистить от кожицы, обрезать концы,

ополоснуть в проточной воде и нарезать в виде кубиков или лапши. Бланшировать в кипящей воде 10–12 мин и затем охладить в проточной воде. Помидоры, перец, лук и морковь смешать с солью, выдержать 15–20 мин и дать стечь выделившейся жидкости. Добавить подсолнечное масло, уксус и перемешать. На дно банок уложить перец душистый, гвоздику и лавровый лист. Готовый салат расфасовать в банки, накрыть лакированными крышками. Стерилизовать, затем укупорить с помощью закаточной машины.

Салат из стручковой фасоли и моркови

500 г стручковой фасоли, 300 г моркови, 3–4 луковицы, 5–6 помидоров, 1 пучок зелени базилика, 50 мл растительного масла, 2 ч. л. сахара, 2 ст. л. соли, 5–7 горошин черного перца, 1 ч. л. черного молотого перца.

Маринад: *40 мл 9 %-ного уксуса.*

Все овощи очистить и тщательно вымыть. Фасоль нарезать крупно, морковь нарезать кубиками, лук – полукольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками.

Зелень базилика вымыть и крупно нарезать. Морковь, лук и помидоры выложить в кастрюлю, добавить растительное масло и тушить, помешивая, 10 мин. Добавить зелень базилика, фасоль, соль, сахар, перец горошком и молотый перец. Продолжать тушить на слабом огне в течение 5–7 мин, затем влить уксус и перемешать. Овощную смесь плотно уложить в банки, накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать банки, затем укупорить. Банки перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

Фасоль маринованная пряная

1 кг молодой стручковой фасоли, 1 стручок красного острого перца, по 3–4 горошины душистого и черного перца, 2–3 бутона гвоздики, 2–3 лавровых листа, 1 палочка корицы, 2 ст. л. лимонного сока.

Маринад: *на 1 л воды – 100 мл 9 %-ного уксуса, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.*

Фасоль вымыть, обрезать стручки с обоих концов. Острый перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена и нарезать кусочками. Бланшировать фасоль в кипящей воде с добавлением

лимонного сока в течение 2–3 мин, затем выложить в дуршлаг и обдать холодной водой. На дно сухих чистых банок положить острый перец и пряности. Фасоль уложить в банки, наполнив их по плечики. Довести до кипения воду, добавить соль, сахар, кипятить 5 мин, снять с огня, добавить уксус и залить фасоль горячим маринадом. Банки укупорить с помощью закаточной машинки, стерилизовать при 95–98 °С 10–15 мин, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания. Убрать на хранение в прохладное место.

Закуска из баклажанов и лука

1 кг баклажанов, 3–4 луковицы, 100 мл растительного масла.

Маринад: *100 мл 9 %-ного уксуса, 3–4 горошины черного перца, 1 ст. л. соли.*

Баклажаны вымыть и нарезать кружочками. Вымачивать в течение 30 мин в холодной подсоленной воде, затем вынуть из воды и обсушить. Лук очистить и вымыть, нарезать кольцами. Выложить баклажаны на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить с обеих сторон. Лук и баклажаны уложить слоями в сухие чистые банки, посыпая каждый слой солью. Добавить в

каждую банку перец и уксус. Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Банки простерилизовать, укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

Желе из облепихи

1 л сока облепихи, 600–850 г сахара.

Свежие ягоды вымыть, прогреть (можно использовать замороженные, но их не прогревать), протереть через мелкое сито. При помощи механической или электрической соковыжималки получить сок. Облепиховый сок поместить в эмалированную посуду, на слабом огне нагреть до 80 °С, добавить сахарный песок, после полного его растворения огонь усилить. Смесь уваривать до тех пор, пока ее объем не уменьшится на одну треть (примерно 30–35 мин). В конце варки силу огня уменьшить.

Горячее желе профильтровать через марлю, сложенную в три слоя. Разлить сироп в прогретые банки небольшой вместимости (до 350 мл). Наполненные банки, не пастеризуя, укупорить. Для повышения устойчивости пастеризовать при 85 °С в течение 15 мин.

Желе из красной смородины

1 кг красной смородины, 1,2 кг сахара, 200 мл воды, 2 ст. л. лимонного сока.

Смородину перебрать, ягоды отделить от кистей и вымыть на плаву в холодной воде. Выложить в сито, дать стечь остаткам воды. Переложить ягоды в эмалированную кастрюлю. Добавить воду и нагревать на маленьком огне, закрыв крышкой, до размягчения. Слить образовавшийся сок, процедить. Ягоды протереть через сито с мелкими ячейками. Процеженный сок смешать с сахаром, подогревать на маленьком огне до полного

растворения сахара. Пюре из ягод добавлять небольшими порциями в сироп, каждый раз хорошо размешивая. Довести до кипения, добавить лимонный сок, хорошо перемешать. Разложить желе в горячем виде по сухим стерилизованным банкам. Остудить, укупорить банки полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой.